Cuisinart® INSTRUCTION BOOKLET

Recipe Booklet
Reverse Side



12-Cup Cuisinart Elite Collection® 2.0 Food Processor	FP-12N Series

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

RECOMMENDED MAXIMUM WORK BOWL CAPACITIES

FOOD	CAPACITY 12-CUP WORKBOWL	CAPACITY 4-CUP WORKBOWL
Sliced or shredded fruit, vegetables or cheese	12 cups	N/A
Chopped fruit, vegetables or cheese	9 cups	3 cups
Puréed fruit, vegetables or cheese	10 cups cooked 6 cups puréed	3 cups cooked 1½ cups puréed
Chopped or puréed meat, fish, seafood	2 pounds	½ pound
Thin liquid* (e.g. dressing, soups, etc.)	8 cups	3 cups
Cake batter	One 9-inch cheesecake Two 8-inch homemade layers (1 box 18.5 oz. cake mix)	N/A
Cookie dough	6 dozen (based on average chocolate chip cookie recipe)	N/A
White bread dough	5 cups flour	N/A
Whole wheat bread dough	3 cups flour	N/A
Nuts for nut butter	5 cups	1½ cups

*** When processing egg-based liquids, like a custard base for quiche, reduce maximum capacity by 2 cups.**

IMPORTANT UNPACKING INSTRUCTIONS

This package contains a Cuisinart Elite Collection® 12-Cup Food Processor and the accessories for it:

12- and 4-cup work bowls, work bowl cover, large and small metal chopping/mixing blades, dough blade, adjustable slicing disc, reversible shredding disc, stem adapter, large and small pushers, spatula, and instruction/recipe book.

CAUTION: THE CUTTING TOOLS HAVE VERY SHARP EDGES. To avoid injury when unpacking the parts, please follow these instructions.

1. Place the box on a low table or on the floor next to the kitchen counter or table where you intend to keep the food processor. Be sure the box is right side up.
2. Open top flaps. You will see a rectangular block of plastic foam that holds the processor parts, each fitted into a cavity in the foam. Remove the instructional material first.

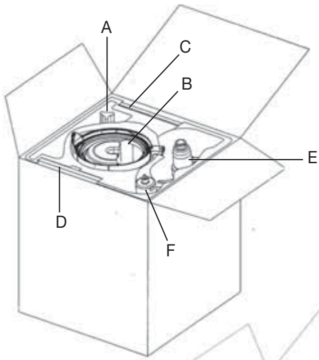
   The spatula and stem adapter (A) are in cavities at one short side of the foam block. Remove them next.

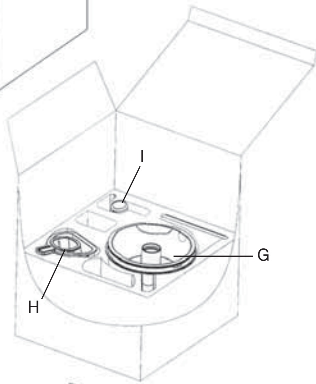
   The bowl cover (B) is in a cavity at the center of the foam block. Grasp the edge of the bowl cover and lift it straight up to remove it.

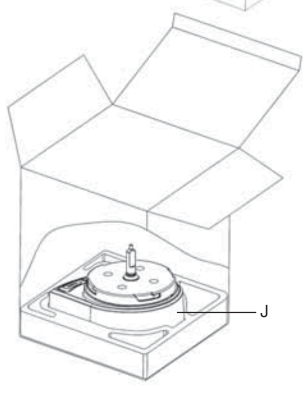
   The adjustable slicing disc (C) and reversible shredding disc (D) are on either long side of the foam block. Slide them out of their grooves **WITH GREAT CARE. THE BLADES ARE VERY SHARP.**

   Remove the large (E) and small (F) metal chopping/mixing blades from the foam block. **CAREFULLY REMOVE THEM BY GRASPING THE CENTER HUB AND LIFTING THEM STRAIGHT UP. NEVER TOUCH THE BLADES, AS THEY ARE RAZOR SHARP.**
3. Lift out the top foam block.
4. The 12- and 4-cup work bowls (G), large/small pushers (H), and dough blade (I) are in the middle foam block. Remove them next.
5. Lift out the middle foam block.
6. The housing base (J) is at the bottom of the box. Assemble the work bowls on the base by placing them over the shaft and using the handle to turn the work bowl counterclockwise to lock it, then remove the housing base (J) from the bottom of the box.
7. Place the food processor on the countertop or table. Read the Assembly and Operating Instructions (pages 8–10) thoroughly before using the machine.
8. Save the shipping cartons and plastic foam blocks. You will find them very useful if you need to repack the processor for moving or other shipment.

NOTE: We recommend that you visit our website, **www.cuisinart.com** for a fast, efficient way to complete your product registration.







IMPORTANT SAFEGUARDS

Always follow these safety precautions when using this appliance.

Getting Ready

1. Read all instructions.
2. **Blades and discs are sharp.** Handle them carefully.
3. **Always unplug unit from outlet when not in use, before putting on or taking off parts, before removing food and before cleaning. To unplug, grasp plug and pull from electrical outlet. Never pull cord.**
4. Do not use outdoors.
5. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after appliance has been dropped or damaged in any way. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.

Operation

1. Keep hands as well as spatulas and other utensils away from moving blades or discs while processing food, to prevent the possibility of severe personal injury or damage to food processor. A plastic scraper may be used, but only when the food processor motor is stopped.
2. Avoid contact with moving parts. Never push food down by hand when slicing or shredding. Always use pusher.
3. Make sure motor has completely stopped before removing cover. (If machine does not stop within 4 seconds after you remove the pusher assembly, call 1-800-762-0190 for assistance. Do not use the machine.)
4. Never store any blade or disc on motor shaft. To reduce the risk of injury, no blade or disc should be placed on the shaft except when the bowl is properly locked in place and the processor is in use. Store blades and discs, as you would sharp knives, out of reach of children.
5. Be sure cover and feed tube are securely locked in place before operating food processor.
6. Never try to override or tamper with cover interlock mechanism.

Cleaning

To protect against risk of electrical shock, do not put base in water or other liquids.

General

1. This appliance should not be used by or near children or individuals with certain disabilities.
2. Do not operate this, or any other motor-driven appliance, while under the influence of alcohol or other substances that affect your reaction time or perception.
3. This food processor is UL listed for household use. Use it only for food preparation as described in the accompanying recipe and instruction book. Do not use this appliance outside of its intended use.
4. The use of attachments not recommended or sold by Cuisinart may cause fire, electrical shock or personal injury, or damage to your food processor.
5. To avoid possible malfunction of work bowl switch, never store processor with pusher assembly in locked position.
6. Maximum rating of 6.5 amperes is based on attachment that draws greatest current. Other recommended attachments may draw significantly less current.
7. Do not operate your appliance in an appliance garage or under a wall cabinet. **When storing in an appliance garage always unplug the unit from the electrical outlet**. Not doing so could create a risk of fire, especially if the appliance touches the walls of the garage or the door touches the unit as it closes.

NOTICE: If your food processor has a plastic case, it has a polarized plug (one blade is wider than the other). As a safety feature, this plug will fit in a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully in the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician. Do not attempt to defeat this safety feature.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

WARNING: RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK

The lightning flash with arrowhead symbol within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of uninsulated dangerous voltage within the product's enclosure that may be of sufficient magnitude to constitute a risk of fire or electric shock to persons.

The exclamation point within an equilateral triangle is intended to alert the user to the presence of important operating and maintenance (servicing) instructions in the literature accompanying the appliance.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

A short power-supply cord is provided to reduce the risks resulting from becoming entangled in or tripping over a longer cord.

Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.

If a long extension cord is used, the marked electrical rating of the extension cord must be at least as great as the electrical rating of the appliance, and the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.

NOTICE

This appliance has a polarized plug (one blade is wider than the other). To reduce the risk of electric shock, this plug will fit into a polarized outlet only one way. If the plug does not fit fully into the outlet, reverse the plug. If it still does not fit, contact a qualified electrician.
Do not modify the plug in any way.

CONTENTS

WARNING

RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK
DO NOT OPEN

WARNING: TO REDUCE THE RISK OF FIRE OR ELECTRIC SHOCK,

DO NOT REMOVE COVER (OR BACK)

NO USER-SERVICEABLE PARTS INSIDE

REPAIR SHOULD BE DONE BY AUTHORIZED SERVICE PERSONNEL ONLY

FEATURES AND BENEFITS

1. **Housing Base and Motor**
   With a vertically projecting motor shaft, this powerful base will process through a variety of recipes with a 1000-watt peak power induction motor.

2. **Touchpad Control Panel**
   These easy-to-clean, electronically controlled buttons feature On, Off and Pulse options for every food processing function. The contemporary blue LED light will indicate when the unit is powered on.

3. **Work Bowls**
   Designed with maximum versatility, the work bowl should be selected based on task appropriateness.

   These nested bowls feature SealTight™ technology, which maximizes each bowl's processing capacity, ensures safe handling, and keeps all the ingredients contained in the bowl you're using! The bowls also include a locking feature to prevent them from coming out of position when pouring, and finger recesses (a) for user-friendliness.

   The large and small work bowls are all made of durable material with convenient measurement markings (b) and pour spouts (c).

4. **Work Bowl Cover with Feed Tube**
   Work bowl cover with SealTight™ Advantage feature allows for maximum bowl capacity during processing and pouring. To remove the work bowl cover, push in the release buttons (a) on either side of the handle interlock (b). The seal can be removed for cleaning by hand or dishwasher.

   The Supreme® wide-mouth feed tube (c) accommodates larger ingredients and saves precutting time.

5. **Pusher Assembly**
   Secured with a snap-fit, the small pusher (a) inside the large pusher (b) allows you to accommodate ingredients of all sizes. The large pusher lock (c), located on the handle, enables it to be pulled out to lock and pushed in to unlock – this feature should be used when processing heavy loads.

6. **Small Chopping/Mixing Blade**
   This small stainless steel blade will chop or mix anything in your small work bowl and also features the BladeLock System.

7. **Large Chopping/Mixing Blade**
   Stainless steel in construction, this heavy-duty blade will process a variety of food in your large work bowl. The BladeLock System enables the blade to stay in place to prevent leaking, while providing optimal pouring.

8. **Dough Blade**
   Designed for superb results, this blade will knead through all types of dough. The dough blade can be used only in the large bowl.

9. **Adjustable Slicing Disc**
   The versatile 6-in-1 disc allows for thin to thick slices with 1 to 6mm indicators. This disc may be used only in the large bowl.

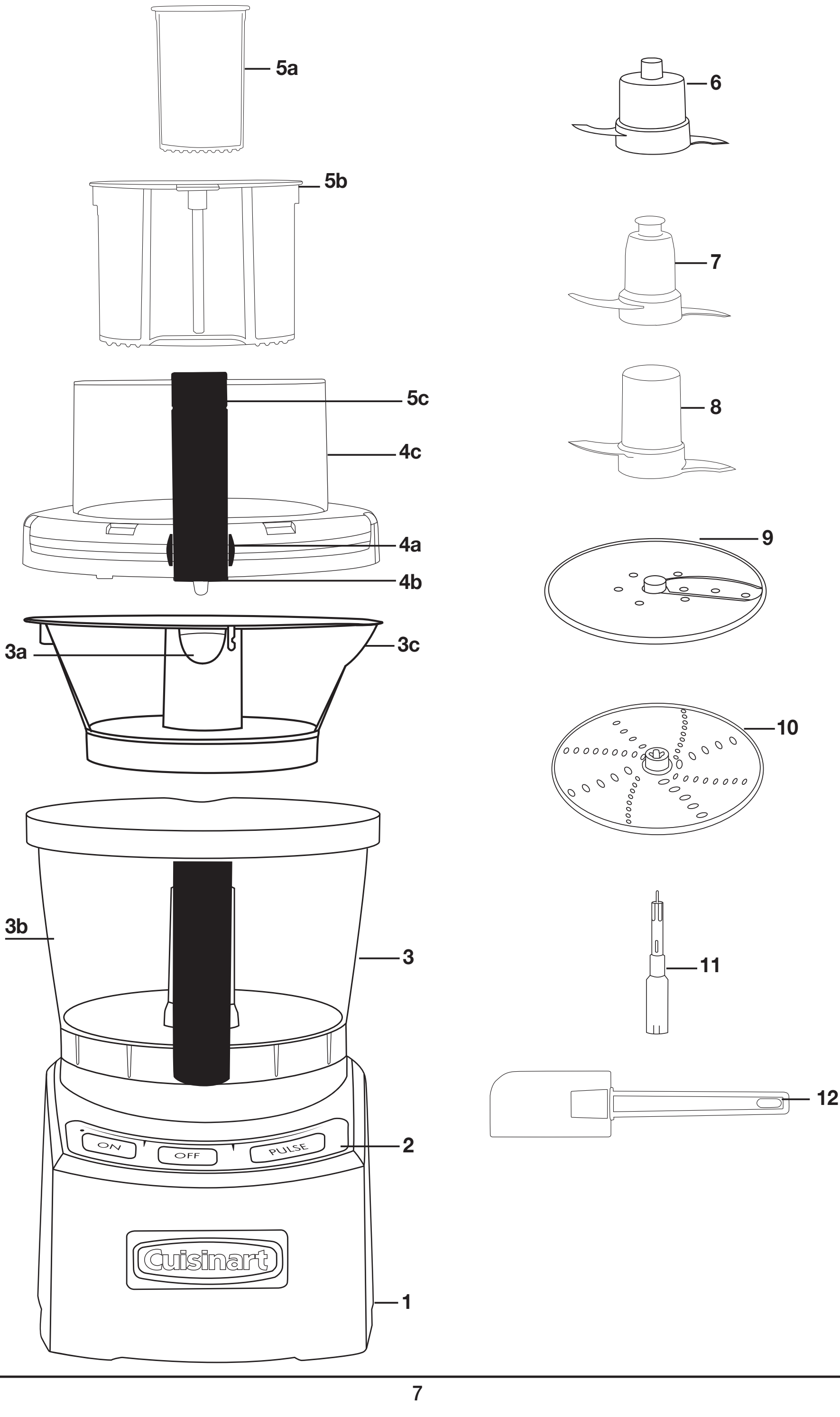
10. **Reversible Shredding Disc**
    Provides the option of either fine or medium shredding for optimal results. This disc may be used only in the large bowl.

11. **Stem Adapter**
    This user-friendly tool easily attaches to either disc or small chopping/mixing blade to engage the motor shaft.

12. **Spatula**
    Uniquely designed for use with either work bowl.

13. **Cord Storage (not shown)**
    Keeps countertops safe and clean by conveniently wrapping excess cord under the unit.

14. **BPA Free (not shown)**
    All materials that come in contact with food or liquid are BPA free.


5a
5b
5c
4c
4a
4b
3a
3c
3b
3
2
1
ON
OFF
PULSE
Cuisinart
6
7
8
9
10
11
12

ASSEMBLY AND OPERATING INSTRUCTIONS

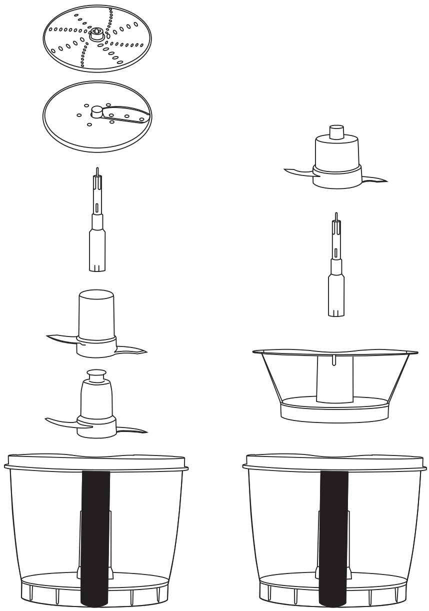
Before first use

Before using your Cuisinart Elite Collection® 12-Cup Food Processor for the first time, wash the work bowls, work bowl cover, pusher assembly, blades, discs, and spatula (see Cleaning Instructions on page 15).

1. Place the food processor base on a dry, level countertop with the controls facing toward you. Do not plug the unit in until it is fully assembled.
2. With the large bowl on the base, use the handle to turn the work bowl counterclockwise to lock it onto the housing base.

   To use the small bowl, place your thumbs in the finger recesses and align the pour spout facing opposite the handle. Push down to lock.

Large Bowl & accessories | **Small Bowl & accessories**



Blade Operation

The BladeLock feature is designed to keep the blade in place during processing, pouring, lifting, and handling tasks – but is not permanently attached. **Handle with care. Always check to be sure the blade is securely locked before turning the bowl upside down.**

Note: The chopping/mixing blades should not be removed with liquid contents above the hub of the blade in the bowls, as this will defeat the SealTight™ system.

Large Blade

3. With your large work bowl assembled on the base, grasp the large chopping/mixing blade by its hub, align it over the center of the bowl, place it on the shaft and turn it until it slides into place. Firmly push down to lock. **Always check to be sure the blade is securely locked before turning the bowl upside down.** (To remove, first take the bowl off the base and put it on a flat surface. Rest the heel of your hand on the rim of the bowl and pull up gently and carefully.)

Dough Blade

4. For use with the large bowl. Carefully lift and place the dough blade on the shaft and turn it until it slides into place.

Small Blade

5. With both work bowls assembled on the base, position the stem adapter over the center of the bowls, place it on the shaft and turn it until it slides into place. Grasp the small chopping/mixing blade by its hub, place it over the stem adapter, turning it until it slides into place, and push down firmly to lock. **Always check to be sure the blade is securely locked before turning the bowl upside down.** (To remove, first take the bowl off the base and put it on a flat surface. Rest the heel of your hand on the rim of the bowl and pull up gently and carefully.)

Disc Operation

6. When using your large bowl only, position the stem adapter over the center of the bowl, place it on the shaft and turn it until it slides into place. If using the adjustable slicing disc, use the rotating hub and indicator markings to select slicing thickness. Using the plastic hub, align and insert the disc over the stem adapter.

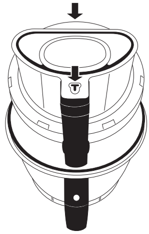
If using the reversible shredding disc, determine whether the fine or medium side will be used and use the plastic hub to twist into position on the stem adapter. The plastic hub may be used for removal of this disc.

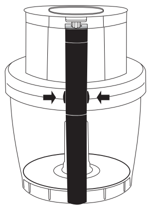
Cover Operation

7. Place the work bowl cover on the work bowl by positioning it directly over the bowls, and push down on the front and back to lock into place.

   Another way to put the cover on is by latching the back on first and then pushing down on the front to lock into place. Be sure both front and back locks are fully engaged.

   To remove the cover, push in both sides of the release button (located on the cover interlock) and lift up to remove.





   Note: The work bowl cover fits, locks and seals on the large bowl with any nested bowl combination. The work bowl cover will become easier to engage with repeated use.

8. Align pusher assembly and activating rod with the feed tube opening on the work bowl cover and slide it down completely.
9. Plug the food processor into a proper electrical outlet. It is now ready for use.

   Note: The bowl, lid and pushers must be securely in place for the unit to operate.

MACHINE CONTROLS

On Button

The ON control is a continuous button that allows the machine to run until OFF is selected.

1. Properly assemble and engage the machine.
2. Add ingredients to the work bowl, either through the feed tube or directly into the bowl.
3. Press the ON button. The blue LED light will illuminate and the motor will start.
4. Press the OFF button when finished.

Pulse Button

The PULSE control is a momentary button that allows the machine to run only while it is being pressed. This capability provides more accurate control of the duration and frequency of processing. Unless otherwise specified, a pulse is about one second.

1. With the machine properly assembled and engaged, and ingredients in the work bowl, press PULSE repeatedly as needed. The blue LED ON light will be illuminated upon activation.

WORK BOWLS

Two nested work bowls are provided for versatile processing. We recommend using the work bowls in a manner that will optimize efficiency. For example, if your recipe requires using both bowls, begin with the small bowl to minimize cleaning. This way the small bowl can serve as a prep bowl to reserve chopped ingredients for a recipe. A great example of this method is the Cherry Crumb Muffins recipe on page 36.

Note that the bowls lock into place to pour while nested. The convenient finger recesses can be used to remove the small bowl with ingredients, or the bowl can remain nested during pouring or food removal.

Chopping certain foods may scratch or cloud the work bowl; this will not affect the functionality of your work bowl.

MACHINE FUNCTIONS

Chopping

(using the Chopping Blade)

- For raw ingredients: peel, core and/or remove seeds and pits. Food should be cut into even, ½- to 1-inch pieces. Foods cut into same size pieces produce the most even results.
- Pulse food in 1-second increments to chop. For the finest chop, either hold the pulse down or press ON to run the machine continuously. Watch ingredients closely to achieve desired consistency, and scrape the work bowl as necessary.

Puréeing

(using the Chopping Blade)

- To purée fresh fruits or cooked fruits/vegetables: Ingredients should be cut into 1-inch pieces; a smooth purée is achieve most easily when all the pieces are equal in size. Pulse to initially chop and then process ON

until food is puréed; scrape the work bowl as necessary. Do not use this method to purée cooked white potatoes (see Mashed Potato recipe on page 48.)

- To purée solids for a soup or sauce: Strain the solids from the liquid and process the solids alone. Add cooking liquid and process as needed.

Kneading
(using the Dough Blade or the Metal Chopping Blade)

- The dough blade is engineered to knead through yeast dough, while the metal chopping blade is ideal for pastry doughs.
- The pusher lock is recommended to be in the locked position when kneading dough to avoid it from moving around – some vibration is still normal.
- Dough kneading should be done in the large bowl only.

Slicing (using the Adjustable Slicing Disc)

- Always pack food in the feed tube evenly to slice. For smaller amounts of food, use the smaller feed tube. For cheese slicing, always use the large feed tube. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods, and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.
- When slicing cheese, be sure that the cheese is well chilled before slicing.
- For julienne or matchstick cuts: Place food horizontally in the feed tube and process with even pressure to create long, plank-like slices. Replace stack of slices in feed tube vertically and process again using even pressure.
- For round fruits or vegetables: Remove a thick slice on the bottom of the food so that it sits upright in the feed tube. If food does not fit in the feed tube, cut in half or quarters to fit. Process with even pressure.
- For small ingredients, like mushrooms, radishes or strawberries: Trim the ends so the food sits upright in the feed tube. Take advantage of the smaller feed tube if appropriate.

Shredding (using the Reversible Shredding Disc)

- Always pack food in the feed tube evenly to shred. For smaller amounts of food, use the smaller feed tube. For cheese shredding, always use the large feed tube. The food will dictate the amount of pressure: Use light pressure for soft foods, medium pressure for medium foods and firm pressure for harder foods. Always process with even pressure.
- When shredding cheese, be sure that the cheese is well chilled before shredding.
- To shred leafy vegetables like lettuce or spinach: Roll leaves together and stand up in feed tube. Process with even pressure.

Whipping

- As an optional attachment, Cuisinart also offers a whipping disc for egg whites, creams, etc. This part can be ordered separately using part number FP-12WHIP.

USER GUIDE & CAPACITY CHART

FOOD	TOOL	PROCESS	YIELD	DIRECTIONS
FRUITS Apples	Metal Blade	Chop	1 pound = 3 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop – process for fine chop.
	Metal Blade	Purée	1 pound = 3 cups	Process to purée cooked and peeled apples for applesauce.
	Slicing Disc	Slice	1 apple = ¾ cup	Medium pressure
	Shredding Disc	Shred	1 apple = ¾ cup	Medium pressure
Avocados	Metal Blade	Chop	1 medium = 1 cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Metal Blade	Purée	1 medium = 1 cup	Cut into 1-inch pieces; process to purée.
Bananas	Metal Blade	Purée	3 medium = 1 cup	Process to purée ripe bananas.
	Slicing Disc	Slice	1 pound = 2 cups	Light pressure for firm bananas.
Berries	Metal Blade	Purée	1 pint fresh = 2 cups; 10 ounce-bag frozen = 1½ cups	Process until puréed. Strain to remove seeds. Thaw frozen berries before processing.
	Slicing Disc	Slice	1 pint = 2 cups	Strawberries: remove stems; stack berries on their side. Medium pressure.
Coconuts	Metal Blade	Chop	1 medium = 4 cups	Cut flesh into 1-inch pieces; pulse to chop. Process to finely chop.
	Shredding Disc	Shred	1 medium = 4 cups	Cut flesh to fit feed tube, medium pressure.
Kiwis	Slicing Disc	Slice	2 kiwis = ¾ cup	Chill and peel; light pressure.
Mangoes	Metal Blade	Chop	1 medium = ¾ to 1 cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Metal Blade	Purée	1 medium = ¾ to 1 cup	Cut into 1-inch pieces; process to purée.
Peaches/ Nectarines	Metal Blade	Chop	1 lb = 2 to 2½ cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Metal Blade	Purée	1 lb = 2 to 2½ cups	Cut into 1-inch pieces; peel and process to purée.
	Slicing Disc	Slice	1 lb = 2 to 2½ cups	Remove pit, light pressure.
Citrus Fruits; Lemons, Limes & Oranges	Metal Blade	Chop	For medium fruit: 1 lemon = 2 to 3 teaspoons zest; 1 lime = 1 tsp zest;	Zest: use vegetable peeler to remove rind; process. For the finest chopped zest, add small amount of sugar to chop with zest.
	Slicing Disc	Slice	1 orange = 1½ tablespoons zest	Trim ends; place upright in feed tube. Medium pressure.
Dried (sticky) Fruits	Metal Blade	Chop	1 pound = 2½ cups	Chill fruit. Add some flour from recipe to work bowl. Process using short pulses until desired consistency.
VEGETABLES Beans - Green, Wax	Metal Blade	Purée	1 cup = ½ cup purée	Process to purée cooked beans.
	Slicing Disc	Slice	1 pound = 3 cups	"French-cut": trim beans; stack in feed tube horizontally. Light pressure.
Broccoli/ Cauliflower	Metal Blade	Chop	1 pound raw = 2 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Metal Blade	Purée	1 pound cooked = 1 cup	Cut into 1-inch pieces; process to purée.
	Slicing Disc	Slice	Broccoli stems only	Peel and trim stems. Medium pressure.
	Shredding Disc	Shred	Broccoli stems only	Peel and trim stems. Medium pressure.
Cabbage	Metal Blade	Chop	2 pounds = 8 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop to desired consistency.
	Slicing Disc	Slice	2 pounds = 8 cups	Cut in wedges to fit feed tube; remove center core. Light to no pressure. Use slicing disc for coleslaw.
	Shredding Disc	Shred	2 pounds = 8 cups	Use shredding disc for extra-fine needs.
Carrots	Metal Blade	Chop	1 pound (6 med) = 3 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop to desired consistency.
	Metal Blade	Purée	2 med cooked = ½ cup purée	Process to purée.
	Slicing Disc	Slice	1 pound (6 med) = 3 cups	Small rounds: trim; place upright in feed tube. Long slices: trim; place horizontally in feed tube. Medium to firm pressure.
	Shredding Disc	Shred	1 pound (6 med) = 2½ cups	Small shreds: trim; place upright in feed tube. Long shreds: trim; place horizontally in feed tube. Medium to firm pressure.

FOOD	TOOL	PROCESS	YIELD	DIRECTIONS
Celery	Metal Blade	Chop	2 medium stalks = ½ cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop to desired consistency.
	Slicing Disc	Slice	2 medium stalks = ½ cup	Trim; place upright in feed tube. Medium pressure.
Cucumbers	Metal Blade	Chop	1 medium = 1½ cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 medium = 1½ cups	Rounds: trim; place upright in feed tube. Medium pressure. Long slices: trim; place horizontally in feed tube. Medium pressure.
	Shredding Disc	Shred	1 medium = 1½ cups	Shreds: trim; place upright in feed tube. Medium pressure. Long shreds: trim; place horizontally in feed tube. Medium pressure.
Garlic	Metal Blade	Chop	1 head = 12 to 16 cloves; 1 medium clove = ½ teaspoon	Peel; with machine running, drop cloves through feed tube to finely chop.
Ginger	Metal Blade	Chop	1-inch pieces = 1 tablespoon	Peel; cut into ½-inch pieces. With machine running, drop through feed tube to finely chop.
	Slicing Disc	Slice	4 ounces = ½ cup	Peel; place upright in feed tube. Medium pressure.
	Shredding Disc	Shred	4 ounces = ½ cup	Peel; place upright in feed tube. Medium pressure.
Herbs - Fresh	Metal Blade	Chop	1 cup loosely packed = ⅓ cup	Herbs, work bowl and blade should be clean and completely dry. Pulse to roughly chop. Process to finely chop. Keep up to 10 days in airtight bag in refrigerator.
Jalapeño	Metal Blade	Chop	1 medium pepper = 3 tablespoons	Remove seeds and stem. With machine running, drop halved pepper through feed tube to chop.
	Slicing Disc	Shred	1 medium pepper = ¼ cup	Remove seeds and stem. Cut stem end flat to slice into rings; medium pressure. Place upright in feed tube for narrow slices, horizontally for longer slices.
Leeks	Metal Blade	Chop	1 pound = 2 cups	Clean leeks; trim, discard dark green parts. Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 pound = 2 cups	Clean leeks as above. Place upright in feed tube; medium pressure. Long slices: trim; place lengthwise in feed tube. Medium pressure.
Mushrooms	Metal Blade	Chop	1 pound = 6 cups	Cut into even pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 pound = 5 cups	Pack feed tube. Light pressure.
	Shredding Disc	Shred	1 pound = 5 cups	Pack feed tube. Light pressure.
Onions	Metal Blade	Chop	1 pound = 4½ to 5 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 medium = ¾ to 1 cup	Trim; place in feed tube. Medium pressure.
Peppers - Bell	Metal Blade	Chop	1 pound = 4½ to 5 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 pound = 3 cups	Remove seeds and stem. Cut stem end flat to slice into rings; medium pressure. Halve or quarter and place upright in feed tube for narrow slices, horizontally for longer slices.
Pickles	Metal Blade	Chop	1 medium = ¾ cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 medium = ¾ cup	Place upright in feed tube for rounds; horizontally for longer slices. Medium pressure.
Potatoes	Metal Blade	Chop	1 pound = 3½ to 4 cups	Raw potatoes: cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Metal Blade	Purée	1 cup cooked (1-inch pieces) = ½ cup	Sweet potatoes/yams: cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 pound = 3½ to 4 cups	Trim end flat; cut to fit into feed tube. Light to medium pressure for white potatoes; firm pressure for sweet potatoes/yams; light pressure for partially cooked potatoes.
	Shredding Disc	Shred	1 pound = 3½ to 4 cups	Trim end flat; cut to fit into feed tube. Light to medium pressure for white potatoes. Note: keep sliced or shredded raw potatoes in cold water to avoid discoloration; dry well before using. Mashed potatoes: process cooked white potatoes through medium shredding disc to avoid a gluey consistency.

FOOD	TOOL	PROCESS	YIELD	DIRECTIONS
Radishes	Metal Blade	Chop	½ pound = 1½ cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop. Process to finely chop.
	Slicing Disc	Slice	½ pound = 1½ cups	Trim ends; firm pressure.
	Shredding Disc	Shred	½ pound = 1½ cups	Trim ends; firm pressure.
Scallions	Metal Blade	Chop	1 to 2 = ¼ cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 to 2 = ¼ cup	Trim, discard dark green parts, place upright in feed tube. Light to medium pressure. Long slices: trim; place lengthwise in feed tube. Medium pressure.
Spinach	Metal Blade	Chop	1 pound raw = 10 cups raw	Pulse to chop.
	Metal Blade	Purée	1 pound raw = 1½ cups cooked	Process to purée.
	Slicing Disc	Slice	1 pound raw = 10 cups raw	Roll leaves together and place upright in feed tube; medium pressure.
Zucchini/Summer Squash	Metal Blade	Chop	1 pound = 3 cups	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
	Slicing Disc	Slice	1 pound = 3 cups	Rounds: trim; place upright in feed tube. Long slices: trim; place horizontally in feed tube. Medium pressure.
	Shredding Disc	Shred	1 pound = 3 cups	Shredding: trim; place upright in feed tube. Long shreds: trim and place horizontally in feed tube. Medium pressure.
CHEESES Soft Cheeses; Ricotta, Cream, Cottage, Brie, Blue, Fontina	Metal Blade	Purée	½ pound = 1 cup	Cut into 1-inch pieces. Process soft cheeses until smooth.
	Metal Blade	Chop	¼ pound = 1 cup	Cut into 1-inch pieces; pulse to chop.
Mozzarella, Bel Paese	Shredding Disc	Med. Shred	¼ pound = 1 cup	Chill well; medium pressure. Mozzarella should be frozen for 25 to 30 minutes before shredding.
	Shredding Disc	Fine Shred	¼ pound = 1 cup	
Firm Cheeses; Cheddar, Swiss, Edam & Gouda	Metal Blade	Chop	¼ pound = 1 cup	Cut into ½- to 1-inch pieces; temperature not critical.
	Slicing Disc	Slice	¼ pound = 1 cup	Chill well; light to medium pressure.
	Shredding Disc	Med. Shred	¼ pound = 1 cup	Chill well; medium pressure.
	Shredding Disc	Fine Shred	¼ pound = 1 cup	Chill well; light pressure.
Hard Cheeses; Parmesan & Romano	Metal Blade	Chop	¾ pound = 3 cup	Cut into ½- to 1 inch pieces; temperature not critical. *Never process cheese that cannot be pierced with the tip of a sharp knife.
	Shredding Disc	Med. Shred	¼ pound = 1 cup	Cheese should be room temperature.
	Shredding Disc	Fine Shred	¼ pound = 1 cup	Cheese should be room temperature.
ADDITIONAL FOODS Baby Food	Metal Blade	Purée		As with all fruit and cooked vegetable purées, cut ingredients into 1-inch pieces. Steam cooked ingredients until completely soft. Pulse to chop, then process until completely smooth. To ensure there are no lumps, press mixture through a fine mesh strainer. Keeps well frozen in ice cube trays for individual 1-ounce portions.
Butter	Metal Blade	Chop	¼ pound (1 stick) = ½ cup	Butter should be room temperature and cut into tablespoon-size pieces. Process, scraping bowl as necessary. Compound butters: process flavoring ingredients before adding butter. Pastry: cut butter into small cubes; freeze before using.
	Slicing Disc	Slice	¼ pound (1 stick) = ½ cup	Butter should be cold, not frozen; medium pressure.
Chocolate	Metal Blade	Chop	1-ounce = ¼ cup grated	Cut into ½- to 1-inch pieces (or use chocolate chips). Pulse to start, then process to desired consistency. Texture will appear more rounded than grated.
	Shredding Disc	Shred	1-ounce = ¼ cup grated	Chill chocolate; medium to firm pressure.
Crumbs; Bread, Cookies & Crackers	Metal Blade	Chop	12 to 14 graham wafers = 1 cup crumbs; 1 slice bread = ½ cup crumbs	Break up ingredients into ½- to 1-inch pieces. Process until fine. Breadcrumbs: make from fresh, stale or toasted bread.

FOOD	TOOL	PROCESS	YIELD	DIRECTIONS
Egg Whites	Metal Blade	Chop	8 egg whites = 1 cup firm whites	Egg whites should be room temperature; add 1 teaspoon lemon juice or vinegar per white. Process in an absolutely clean bowl for 1 to 2½ minutes until surface develops ridges and mass of whites almost stops moving. These egg whites should not be used in meringues. For whipped egg whites with volume, whip with whisk, electric mixer or additional Cuisinart Whipping Disc. (This part can be ordered separately using part number FP-12WHIP.)
Meat, Poultry & Fish	Metal Blade	Chop	2 pound boneless = 4 cups	Cut *very* cold raw or cooked meat/poultry/fish into 1-inch pieces; pulse to chop. Process for a few seconds at a time for a finer chop. Check texture often to avoid overprocessing.
	Metal Blade	Purée	1 pound boneless = 2 cups	Cut *very* cold raw or cooked meat/poultry/fish into 1-inch pieces; pulse to chop. Process continuously until desired texture.
	Slicing Disc	Slice	1 pound boneless = 2 cups	Slicing cooked meat/poultry: be sure it is *very* cold. Use a single chunk of meat at a time. Slicing raw meat/ poultry: cut to fit feed tube; wrap in plastic to briefly freeze. Raw meat is ready to slice when hard to the touch but can easily be pierced with tip of a sharp knife. *Slicing meats works best when semi-frozen.
Milk Shakes/ Smoothies	Metal Blade	Chop/ Purée	Can make up to 16 8-ounce servings.	Milkshakes: add ice cream first; process and add milk through feed tube. Smoothies: add fruit first, then add the liquid while processing.
Nuts	Metal Blade	Chop	¾ pound = 3 cups	Pulse to chop. Hardness of nut dictates amount and time of processing. If either flour or sugar is added to nuts during processing, they can be processed as long as possible without becoming butter. Coarsely chopped nuts: 6 to 8 pulses. Finely chopped nuts: pulse 2 to 3 times, then process 20 to 30 seconds, watching carefully for desired consistency.
	Metal Blade	Purée	¼ pound = 1 cup	Nut butter: process nuts 2 to 3 minutes, scraping bowl as necessary. For smoothest consistency, add some oil to nuts while processing.
	Slicing Disc	Slice	¼ pound = 1 cup	Medium pressure; nuts will have a coarse texture.
	Shredding Disc	Shred (fine/med.)	¼ pound = 1 cup	Medium pressure; nuts will have a fine/medium texture.
Granulated Sugar (to make extra super-fine sugar)	Metal Blade	Chop	1 pound = 2 cups	Process 1 minute, or until fine.
Tofu	Metal Blade	Purée	10 ounces = ¾ cup	Drain; process 2 minutes or until smooth.
Whipping Cream	Metal Blade	Chop	1 cup = ½ cup whipped	Process well-chilled cream until cream begins to thicken. Add sugar as desired; process continuously until cream reaches desired consistency (about 3 to 4 minutes).
DOUGHS Pastry Dough	Metal Blade	Mix		Pulse mixture until it has consistency between cornmeal and small pebbly crumbs. Add water, 1 tablespoon at a time; pulse until a dough forms.
Batters Quick Bread, Cake & Cookies	Metal Blade	Mix		First sift dry ingredients together by processing; remove and reserve. Process the fats and sugars together and then add any remaining liquid ingredients. Pulse in reserved dry ingredients. Any ingredients that need to be coarsely chopped can be added with dry ingredients. For finely chopped ingredients, chop separately in small work bowl and then add to batter at the end.
Yeast Dough Breads	Dough Blade Dough Blade	Mix Knead		**TIPS:** Use ¾ cup warm liquid to proof 2¼ teaspoons dry active yeast. Sugar/honey aids in activating yeast, so add a small amount, about 1 teaspoon, to the warm liquid/yeast mixture when proofing. Food processor can handle up to 5 cups white flour for a yeast bread dough. The dough should have a soft, pliable texture and feel only slightly tacky.*
Sweet Dough Breads & Coffee Cakes	Dough Blade Dough Blade	Mix Knead		See **TIPS** above, but keep in mind that sweet doughs will be rich and sticky and may not clean sides of bowl; bowl may need to be scraped. Sweet doughs require less kneading once the ingredients are mixed.*

Note: Use dough blade for kneading dough in the large bowl only. The small bowl may not be used for dough.
*See troubleshooting for additional direction and techniques.

CLEANING, STORAGE AND MAINTENANCE

Keep your Cuisinart Elite Collection® 2.0 12-Cup Food Processor ready to use on the kitchen counter. When not in use, leave it unplugged.

Keep the blades and discs out of the reach of children.

All parts except the housing base are dishwasher safe, and we recommend washing them in the dishwasher on the **top rack only**. Due to intense water heat, washing the work bowls, cover and accessories on the bottom rack may cause damage over time. Insert the cover with the feed tube facing up to ensure proper cleaning of the seal. (Note: The seal is removable for dishwashing or hand washing.) Insert the work bowls and pushers upside down for drainage. Remember to unload the dishwasher carefully wherever you place sharp blades and discs.

To simplify cleaning, rinse the work bowls, cover, pusher assembly and blade or disc immediately after use so food won't dry on them. Be sure to place the pushers upside down for drainage. If food lodges in the pusher, remove it by running water through it, or use a bottle brush.

If further cleaning of the cover is necessary after dishwashing or hand washing, run faucet water pressure directly through the holes in the cover.

If you wash blades and discs by hand, do so carefully. When handling, use the plastic hubs on the blades and discs. Avoid leaving them in soapy water where they may disappear from sight. To clean the metal blade, fill the work bowl with soapy water, hold the blade by its plastic center and move it rapidly up and down on the center shaft of the bowl. Use of a spray attachment is also effective. If necessary, use a brush.

The work bowls are made of durable plastic that is shatter resistant and heat resistant. They should not be placed in a microwave oven.

The housing base may be wiped clean with a soapy, non-abrasive material. Be sure to dry once it is clean.

Four rubber feet on the underside keep the base from moving on most work surfaces when the machine is processing heavy loads. If the feet leave spots on the counter, spray them with a spot remover and wipe with a damp sponge.

If any trace of the spot remains, repeat the procedure and wipe the area with a damp sponge and nonabrasive cleaning powder.

IMPORTANT: Never store any blade or disc on the motor shaft. No blade or disc should be placed on the shaft except when the processor is about to be used.

MAINTENANCE: Any other servicing should be performed by an authorized service representative.

FOR YOUR SAFETY

Like all powerful electrical appliances, a food processor should be handled with care. Follow these guidelines to protect yourself and your family from misuse that could cause injury.

Handle and store metal blades and discs carefully. Their cutting edges are very sharp.

Always place the stem adapter on the motor shaft before assembling the discs.

Never put blades or discs on the motor shaft until the work bowl is locked in place.

Always be sure that the blade or disc is down on motor shaft as far as it will go.

Always insert chopping blade and dough blade in the work bowl before putting ingredients in bowl.

When slicing or shredding food, always use the pusher. Never put your fingers or spatula into feed tube.

Always wait for the blade or disc to stop spinning before you remove the pusher assembly or cover from the work bowl.

Always unplug the unit before removing food, cleaning, or putting on or taking off parts.

Always remove work bowl from base of machine before you remove chopping blade or dough blade.

TECHNICAL DATA

The motor in your food processor operates on a standard line operating current. The appropriate voltage and frequency for your machine are shown on a label on the bottom of the base.

An automatic, temperature-controlled circuit breaker in the motor ensures complete protection against motor burnout. If the processor runs for an exceptionally long time when chopping, mixing or kneading a thick or heavy mixture in successive batches, the motor may overheat. If this happens, the processor will stop. Turn it off and wait for the motor to cool before proceeding. It will usually cool within 10 minutes. In extreme cases, it could take an hour.

Safety switches prevent the machine from operating when the work bowl or the cover is not

locked into position. The motor stops within seconds when the motor is turned off, and when the pusher assembly is removed, a fast-stop circuit also enables the motor to stop within seconds.

Cuisinart offers a Limited Three-Year Warranty on the entire machine.

TROUBLESHOOTING

Food Processing

1. **Problem:** The food is unevenly processed.

   Solution:

   - The ingredients should be cut evenly into ½- to 1-inch pieces before processing.
   - Process in batches to avoid overloading.

2. **Problem:** Slices are uneven or slanted.

   Solution:

   - Place evenly cut food into the feed tube.
   - Apply even pressure on the pusher.

3. **Problem:** Food falls over in feed tube.

   Solution:

   - Large feed tube must be packed full for best results. If processing smaller quantities, use the small feed tube.

4. **Problem:** Some food remains on top of the disc.

   Solution:

   - It is normal for small pieces to remain; cut remaining bits by hand and add to processed ingredients.

Dough Processing

1. **Problem:** Motor slows down.

   Solution:

   - Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
   - Dough may be too wet. Follow solution number 9. If motor speeds up, continue processing. If not, add more flour, 1 tablespoon at a time until the motor speeds up. Process until dough cleans the sides of the work bowl.

2. **Problem:** Blade doesn't incorporate ingredients.

   Solution:

   - Always start the food processor before adding liquid. Add liquid in a slow, steady stream, allowing the dry ingredients to absorb it. If too much liquid is added, wait until ingredients in the work bowl have mixed, then add remaining liquid slowly (do not turn off the machine). Pour liquid onto dough as it passes under feed tube opening; do not pour liquid directly onto bottom of the work bowl.

3. **Problem:** Blade rises in work bowl.

   Solution:

   - Excessively sticky dough can cause blade to rise. Reinsert blade and immediately add 2 tablespoons of flour through the feed tube while the machine is running.

4. **Problem:** The large pusher moves when processing dough or other heavy loads.

   Solution:

   - The pusher lock feature, located above the handle, should be pulled out (some vibration is normal).

5. **Problem:** Dough doesn't clean inside of the work bowl.

   Solution:

   - Amount of dough may exceed maximum capacity of your food processor. Remove half and process in two batches.
   - Dough may be too dry (see number 8).
   - Dough may be too wet (see number 9).

6. **Problem:** Nub of dough forms on top of blade and does not become uniformly kneaded.

   Solution:

   - Stop machine, carefully remove dough, divide it into 3 pieces and redistribute them evenly in the work bowl.

7. **Problem:** Dough feels tough after kneading.

   Solution:

   - Divide dough into 2 or 3 pieces and redistribute evenly in bowl. Process 10 seconds or until uniformly soft and pliable.

8. **Problem:** Dough is too dry.

   Solution:

   - While machine is running, add water, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the bowl.

9. **Problem:** Dough is too wet.

   Solution:

   - While machine is running, add flour, 1 tablespoon at a time until dough cleans the inside of the bowl.

Technical

1. **Problem:** The motor does not start.

   Solution:

   - There is a safety interlock to prevent the motor from starting if it is not properly assembled. Make sure the work bowl and work bowl cover are securely locked into position.
   - If you are slicing or shredding and the above solution does not work, make sure that the food contents in the feed tube are cut below the maximum fill line so that the activation rod can engage the motor.
   - If the motor still will not start, check the power cord and outlet.

2. **Problem:** The food processor shuts off during operation.

   Solution:

   - The cover may have become unlocked; check to make sure it is securely in position.
   - A safety protector in the motor prevents the motor from overheating, which is caused by excessive strain. Press the Off control button and wait 10 to 15 minutes to allow the food processor to cool off before resuming.

3. **Problem:** The food processor cover becomes unlatched in the back and/or makes a loud noise.

   Solution:

   - The back of the cover becoming unlatched, and any related noise, will not prevent the unit from working. Simply push down to lock the back into position.

4. **Problem:** The motor slows down during operation.

   Solution:

   - This is normal as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder. Simply reposition the food in the feed tube and try again.
   - The maximum load capacity may have been exceeded. Remove some of the ingredients and continue processing.

5. **Problem:** It is difficult to remove the chopping/mixing blade from the work bowl.

   Solution:

   - These innovative blades have been designed to lock in the work bowl to prevent them from falling out when emptying the contents of the bowl. Using extreme care, use a little extra force to remove the blade.

6. **Problem:** The food processor vibrates/moves around the countertop during processing.

   Solution:

   - Make sure the rubber feet at the bottom of the unit are clean and dry. Also make sure that the maximum load capacity is not being exceeded.
   - This is normal as some heavier loads (e.g., slicing/shredding cheese) may require the motor to work harder.

7. **Problem:** The large pusher falls out when the cover is turned upside down.

   Solution:

   - The pusher lock feature, located above the handle, should be pulled out.

WARRANTY

FULL TEN-YEAR MOTOR WARRANTY

LIMITED THREE-YEAR WARRANTY

This warranty is available to U.S. customers only. You are a consumer if you own a Cuisinart Elite Collection® 2.0 12-Cup Food Processor that was purchased at retail for personal, family or household use. Except as otherwise required under applicable law, this warranty is not available to retailers or other commercial purchasers or owners.

We warrant that your Cuisinart Elite Collection® 2.0 12-Cup Food Processor will be free of defects in materials and workmanship under normal home use for three years from the date of original purchase.

We recommend that you visit our website, **www.cuisinart.com** for a fast, efficient way to complete your product registration. However, product registration does not eliminate the need for the consumer to maintain the original proof of purchase in order to obtain the warranty benefits. In the event that you do not have proof of purchase date, the purchase date for purposes of this warranty will be the date of manufacture.

If your Cuisinart Elite Collection® 2.0 12-Cup Food Processor should prove to be defective within the warranty period, we will repair it, or if we think necessary, replace it. To obtain warranty service, simply call our toll-

free number 1-800-726-0190 for additional information from our Customer Service Representatives, or send the defective product to Customer Service at Cuisinart, 7475 North Glen Harbor Blvd., Glendale, AZ 85307.

To facilitate the speed and accuracy of your return, please enclose $10.00 for shipping and handling of the product.

Please pay by check or money order (California residents need only supply proof of purchase and should call 1-800-726-0190 for shipping instructions).

NOTE: For added protection and secure handling of any Cuisinart® product that is being returned, we recommend you use a traceable, insured delivery service. Cuisinart cannot be held responsible for in-transit damage or for packages that are not delivered to us. Lost and/or damaged products are not covered under warranty. Please be sure to include your return address, daytime phone number, description of the product defect, product model number (located on bottom of product), original date of purchase, and any other information pertinent to the product's return.

CALIFORNIA RESIDENTS ONLY:

California law provides that for In-Warranty Service, California residents have the option of returning a nonconforming product (A) to the store where it was purchased or (B) to another retail store that sells Cuisinart® products of the same type.

The retail store shall then, at its discretion, either repair the product, refer the consumer to an independent repair facility, replace the product, or refund the purchase price less the amount directly attributable to the consumer's prior usage of the product. If the above options do not result in the appropriate relief to the consumer, the consumer may then take the product to an independent repair facility if service or repair can be economically accomplished. Cuisinart and not the consumer will be responsible for the reasonable cost of such service, repair, replacement, or refund for nonconforming products under warranty.

California residents may also, according to their preference, return nonconforming products directly to Cuisinart for repair, or if necessary, replacement, by calling our Consumer Service Center toll-free at 1-800-726-0190. Cuisinart will be responsible for the cost of the repair, replacement, and shipping and handling for such products under warranty.

BEFORE RETURNING YOUR CUISINART PRODUCT

If you are experiencing problems with your Cuisinart product, we suggest that you call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 before returning the product to be serviced. If servicing is needed, a representative can confirm whether the product is under warranty and direct you to the nearest service location.

Your Cuisinart Elite Collection® 2.0 12-Cup Food Processor has been manufactured to the strictest specifications and has been designed for use only in 120-volt outlets and only with authorized accessories and replacement parts. This warranty expressly excludes any defects or damages caused by attempted use of this unit with a converter, as well as use with accessories, replacement parts or repair service other than those authorized by Cuisinart. This warranty does not cover any damage caused by accident, misuse, shipment or other than ordinary household use. This warranty excludes all incidental or consequential damages. Some states do not allow the exclusion or limitation of these damages, so these exclusions may not apply to you. You may also have other rights, which vary from state to state.

Important: If the nonconforming product is to be serviced by someone other than Cuisinart's Authorized Service Center, please remind the servicer to call our Consumer Service Center at 1-800-726-0190 to ensure that the problem is properly diagnosed, the product is serviced with the correct parts, and the product is still under warranty.

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Printed in China

14CE006636

N IB-13082-ESP

NOTES:

NOTES:

RECIPES

To help you feel right at home with your new Cuisinart Elite Collection® 2.0 12-Cup Food Processor in your kitchen, we've assembled a variety of delicious recipes to get you started – from quick and easy to more complex gourmet dishes. Breakfast and brunch through dinner and dessert, every meal is covered with these easy-to-follow recipes.

Look for the chef's whisks above the ingredients for the degree of difficulty (1=easy, 2=medium, 3=challenging), and the convenient clock icons that point you to each recipe's time commitment so you can allocate your time accordingly.

In addition, the detailed nutritional information lets you know exactly what you're eating!

Bon appétit!

BASICS

BREAKFAST & BRUNCH

APPETIZERS

SOUPS

SALADS

ENTRÉES

SIDES

BREADS

DESSERTS

BASIC FRESH BREADCRUMBS

There is no need to buy breadcrumbs when you can make them in no time with your Cuisinart® Food Processor.

Makes 1⅓ cups

Approximate preparation time: Less than one minute, plus 35 minutes for baking

6 SLICES WHITE BREAD

Preheat oven to 325°F. Bake slices of bread in a single layer for about 20 minutes or until bread is completely dried out.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Break toasted bread up into pieces and pulse about 10 times and then process until breadcrumbs are fine, about 25 seconds.

TIP: For seasoned breadcrumbs, add ¼ teaspoon each dried oregano, dried basil, garlic powder, and ground onion flakes to toasted bread and process as above.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):

Calories 60 (11% from fat) | carb. 11g | pro. 2g | fat 1g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 90mg | calc. 10mg | fiber 1g

GORGONZOLA BUTTER

Melt a slice of this butter on your favorite steak right when it comes off the grill. It is also delicious on a baked potato or steamed vegetables.

Makes 1 roll compound butter, 16 slices

Approximate preparation time: 5 minutes

8 TABLESPOONS (1 STICK) UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE

¼ CUP GORGONZOLA, CRUMBLED

PINCH FRESHLY GROUND BLACK PEPPER

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the butter and Gorgonzola and process for 60 seconds until smooth, scraping the bowl as necessary.

Remove butter from bowl and place on a sheet of waxed paper. With the aid of the paper, form the butter into a log. Roll and wrap well in plastic. Butter can either be refrigerated or frozen.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 52 (96% from fat) | carb. 0g | pro. 0g | fat 6g | sat. fat 4g | chol. 16 mg | sod. 5mg | calc. 2mg | fiber 0g

MEDITERRANEAN BUTTER

- 2 GARLIC CLOVES
- 1 TEASPOON ITALIAN SEASONING
- 1 TEASPOON DRIED BASIL
- 1 TEASPOON DRIED OREGANO
- 1 TEASPOON DRIED SAGE
- 1 TEASPOON CHILI POWDER
- 1 TEASPOON BALSAMIC VINEGAR
- ½ POUND (2 STICKS) UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE

Makes 1 cup or two 7-inch logs

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the garlic cloves through the feed tube to finely chop. Add remaining ingredients, including the butter, and process to combine, about 60 seconds. Scrape bowl as necessary.

Remove butter from bowl, divide into two, and place on two separate sheets of waxed paper. With the aid of the paper, form each portion of butter into a log. Roll and wrap well in plastic. Butter can either be refrigerated or frozen.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 103 (98% from fat) | carb. 0g | pro. 0g | fat 11g | sat. fat 7g | chol. 30mg | sod. 2mg | calc. 2mg | fiber 0g

PEANUT BUTTER

- 4 CUPS DRY ROASTED PEANUTS

Makes 2 cups

Approximate preparation time: 4½ minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Pulse peanuts about 10 times and then process until drops of oil are visible and the mixture is very smooth, about 4½ minutes.

TIP: Any variety of nut can be substituted in this recipe.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 100 (71% from fat) | carb. 4g | pro. 4g | fat 9g | sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 1mg | calc. 9mg | fiber 1g

ASIAN MARINADE

This marinade is equally good for pork, chicken or salmon. It is also a good sauce for serving with dim sum.

Makes about 2 cups

Approximate preparation time: 10 minutes

- 1 ounce peeled fresh ginger, cut into ½-inch pieces
- 2 garlic cloves
- ⅔ cup soy sauce (may use low-sodium or tamari)
- ½ cup vegetable oil
- ¼ cup plus 2 tablespoons hoisin sauce
- ¼ cup plus 2 tablespoons Asian sesame oil (toasted sesame oil)
- 2 tablespoons rice wine vinegar
- ¼ teaspoon cayenne pepper

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the ginger and garlic and pulse to chop, about 8 to 10 times. Scrape the sides and bottom of the work bowl. Add the remaining ingredients and process until smooth, about 15 seconds. Transfer to a container, cover and refrigerate if not using immediately. Marinate meat or seafood for approximately 2 hours before roasting or grilling.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 44 (78% from fat) | carb. 2g | pro. 0g | fat 4g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 156mg | calc. 0mg | fiber 0g

SWEET AND SOUR MARINADE

This marinade pairs well with poultry and pork.

Makes 1 cup

Approximate preparation time: 5 minutes

- 4 garlic cloves
- ½ cup dark corn syrup
- ½ cup extra virgin olive oil
- ½ cup balsamic vinegar
- 1 tablespoon plus 1 teaspoon paprika
- 2 teaspoons dry mustard powder
- 2 teaspoons dried thyme
- 1 teaspoon chili powder
- 1 teaspoon kosher salt

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the garlic and process to finely chop. Add the remaining ingredients. Process again until well mixed, about 45 seconds.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 97 (62% from fat) | carb. 10g | pro. 0g | fat 7g | sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 152mg | calc. 4mg | fiber 0g

HERBED VINAIGRETTE

A classic vinaigrette – toss with mixed greens or drizzle over grilled chicken.

- ¼ CUP RED WINE VINEGAR
- 1 TEASPOON DIJON MUSTARD
- ¼ CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
- ½ TEASPOON DRIED BASIL
- ½ TEASPOON DRIED THYME
- ½ TEASPOON DRIED MARJORAM
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- ¼ TEASPOON GROUND WHITE PEPPER
- ¾ CUP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Makes 1 cup

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the vinegar, mustard, parsley and remaining herbs and spices and process to combine and roughly chop. With machine running, slowly pour the olive oil through the feed tube until all ingredients are homogenous, about 3 minutes.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 91 (99% from fat) | carb. 0g | pro. 0g | fat 11g | sat. fat 2g | chol. 0mg | sod. 76mg | calc. 2mg | fiber 0g

BASIC MAYONNAISE

Taste the difference in homemade mayonnaise.

- 3 LARGE EGG YOLKS*
- 1 TABLESPOON FRESH LEMON JUICE
- 1 TABLESPOON WHITE WINE VINEGAR
- 1 TABLESPOON DIJON MUSTARD
- 1½ TEASPOONS GRANULATED SUGAR
- 1½ TEASPOONS KOSHER SALT
- ¼ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- 1⅔ TO 2 CUPS VEGETABLE OIL, DIVIDED

Makes about 3 cups

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor.

Process the egg yolks, lemon juice, vinegar, mustard, sugar, salt and pepper until smooth, about 20 seconds. With the machine running, add ¼ cup of the oil through the drizzle hole of the small pusher, drop by drop, being sure each drop is incorporated with the yolks before adding the next. This step should take about 1½ to 2 minutes. Once the mixture is emulsified and homogenous, slowly add remaining oil until thick, about 2 additional minutes. Taste and adjust seasoning as desired.

For fresh herb mayonnaise: process ⅓ cup firmly packed fresh herbs (i.e., parsley, dill, tarragon, basil, etc.), stems removed, with the yolks before adding the oil.

*Raw egg warning:
Caution is suggested in consuming raw and lightly cooked eggs due to the slight risk of salmonella or other food-borne illness. To reduce this risk, we recommend you use only fresh, properly refrigerated, clean, grade A or AA eggs with intact shells, and avoid contact between the yolks or whites and the shell.

For lower-cholesterol mayonnaise, and to avoid using raw eggs, egg substitute may be used for the egg yolks.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):
Calories 85 (98% from fat) | carb. 0g | pro. 0g | fat 10g | sat. fat 1g | chol. 17mg | sod. 38mg | calc. 2mg | fiber 0g

BASIL PESTO

If you have other herbs or nuts, use them in place of some of the basil and pine nuts.

3	OUNCES REGGIANO PARMIGIANO, CUT INTO ½-INCH CUBES
2	GARLIC CLOVES
½	CUP PINE NUTS OR WALNUTS, LIGHTLY TOASTED
5	CUPS TIGHTLY PACKED FRESH BASIL LEAVES, UNBLEMISHED (ABOUT 20 OUNCES)
¼ TO ½	TEASPOON KOSHER SALT
⅔ TO ¾	CUP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Makes about 2 cups

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the cheese and garlic through the small feed tube to process until finely chopped, about 30 seconds. Add the nuts and pulse to chop, about 5 to 6 pulses. Add the basil leaves and pulse to chop, using long pulses, 10 to 15 times; scrape the bowl. Add the salt. With the machine running, add the olive oil in a slow, steady stream through the small feed tube, processing until combined and an emulsion is formed, about 1 minute. Scrape the work bowl.

To store the pesto, transfer to a glass jar or bowl, tap to remove all air bubbles and even out the surface. Float a layer of olive oil on top; cover with plastic wrap and refrigerate. The pesto will keep for 5 days in the refrigerator, or it may be frozen.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 51 (87% from fat) | carb. 1g | pro. 1g | fat 5g | sat. fat 1g | chol. 1mg | sod. 88mg | calc. 34mg | fiber 0g

SIMPLE TOMATO SAUCE

A simple marinara sauce for pasta, or when reduced, a tasty topping for homemade pizzas.

1	SMALL ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
½	TABLESPOON OLIVE OIL
4	GARLIC CLOVES
¾	TEASPOON DRIED OREGANO
1	CAN (35 OUNCES) PLUM TOMATOES, WITH JUICES
2	SPRIGS FRESH BASIL (10 TO 12 LARGE LEAVES)
¼	CUP DRY WHITE WINE
½	TEASPOON KOSHER SALT
¼	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
¼ TO ¾	TEASPOON RED PEPPER FLAKES (OPTIONAL, FOR A SPICIER SAUCE)

Makes 3 cups tomato sauce for pasta / 1¾ cups tomato sauce for pizza

Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 1 hour cooking (cook an additional 40 minutes to make the reduced pizza sauce)

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the onion and pulse to chop, about 10 times. Put the olive oil into a 6-quart saucepan over medium heat. When the oil shimmers across the pan, add the onion. With the processor running, drop the garlic through the feed tube to chop. Add the garlic and oregano to the pan. Cook until onion is softened and the garlic is fragrant. While the onion mixture is cooking, add the tomatoes to the work bowl and pulse to chop. Add the tomatoes to the pan with the basil, wine and salt. Bring to a boil and then reduce the heat to low, cover the pan loosely and simmer for 50 to 60 minutes. Turn off the heat and let cool in the pan for 10 minutes. Stir in the black pepper and optional red pepper flakes. Taste and adjust seasoning accordingly.

If you would like a sauce for pizza, continue to simmer, uncovered, for 40 additional minutes to reduce, stirring now and then. Transfer the reduced sauce to a bowl to cool before using as a pizza topping.

This sauce freezes well.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 46 (22% from fat) | pro. 2g | carb. 6g | fat 1g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 457mg | calc. 91mg | fiber 1g

Nutritional information per serving, reduced for pizza sauce (½ cup):

Calories 74 (22% from fat) | pro. 3g | carb. 10g | fat 2g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 732mg | calc. 91mg | fiber 2g

ROASTED RED PEPPER SAUCE

This sauce combines the sweet taste of the red pepper with its roasted counterpart to create a flavor-packed sauce, perfect for chicken and fish.

3	POUNDS RED BELL PEPPERS (APPROXIMATELY 8 MEDIUM PEPPERS)
8	GARLIC CLOVES, UNPEELED
2	SMALL SHALLOTS, FINELY CHOPPED
½	TABLESPOON UNSALTED BUTTER
1½	TEASPOONS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
3	TABLESPOONS WHITE WINE
1½	CUPS CHICKEN STOCK OR BROTH
½	TEASPOON FRESH LEMON JUICE
¼ TO ½	TEASPOON KOSHER SALT
	FRESHLY GROUND BLACK PEPPER

Makes about 3 cups

Approximate preparation time: 90 to 100 minutes, including roasting and resting peppers

Preheat oven to 425°F. Line a baking sheet with parchment paper.

Place half of the peppers on a prepared baking sheet with the garlic.

Roast in oven for 20 minutes. Remove the garlic cloves and place in a small heatproof bowl. Return tray to oven and continue roasting peppers for an additional 30 minutes, flipping the peppers a few times so that they are evenly blackened. Once the peppers are charred all over, place them in the bowl with the garlic and cover tightly with plastic wrap. Allow the peppers to cool and steam so that their skins become loose, at least 30 minutes. Once cool, peel the skins off the garlic and each pepper and remove seeds. Reserve cleaned peppers with peeled garlic cloves. (It is possible to store the peppers and garlic together in a plastic food storage bag overnight.)

While the peppers are roasting, cut the remaining peppers into 1-inch pieces.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor, add the shallots and pulse to chop, remove and reserve. Add the raw pepper pieces and pulse to roughly chop.

Put the butter and olive oil together into a large sauté pan over medium heat. Once the butter melts, add the chopped shallots; stir and sauté for about 2 minutes to soften, not picking up any color. Stir in the chopped raw peppers. Reduce heat to low and cover with lid. Allow peppers to sweat for about 30 minutes, stirring occasionally. Peppers are done when they are soft. Remove lid from pan and increase heat slightly. Add the white wine and stir until liquid is mostly evaporated, about 2 minutes. Add the chicken stock, bring to a steady simmer, and allow to reduce by half, about 5 minutes.

Put the cooked peppers and the reserved roasted peppers and garlic into the work bowl. Add the lemon juice, salt and a pinch of pepper; pulse 2 to 3 times and then process for about 40 seconds, until ingredients are well blended. Taste and adjust seasonings accordingly.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 100 (24% from fat) | carb. 17g | pro. 3g | fat 3g |
sat. fat 1g | chol. 3mg | sod. 233mg | calc. 27mg | fiber 5g

HOLLANDAISE SAUCE

This sauce can be used in many dishes, including eggs Benedict and steamed vegetables.

3	STICKS (¾ POUND) UNSALTED BUTTER
3	LARGE EGG YOLKS
1	TABLESPOON DIJON MUSTARD
½	TEASPOON KOSHER SALT
¼	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
2	TABLESPOONS FRESH LEMON JUICE

Makes 1½ cups

Approximate preparation time: 15 minutes

Place butter in a saucepan over low heat to melt.

Insert the large chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the yolks, mustard, salt and pepper and process for 90 seconds. Once the butter is melted, turn heat up to bring the butter just to a boil. With the machine running, very slowly drizzle ¼ of the hot butter through the feed tube drop by drop, being sure each drop is incorporated with the yolks before adding the next. This step should take about 5 minutes. Once the mixture is emulsified and homogenous, slowly add remaining butter until incorporated, about 1 minute. Sauce will thicken to a mayonnaise consistency. When all butter has been incorporated, add the lemon juice and pulse to incorporate.

Taste and adjust seasoning accordingly. Serve while still warm.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 108 (98% from fat) | carb. 0g | pro. 0g | fat 12g | sat. fat 7g | chol. 57mg | sod. 45mg | calc. 3mg | fiber 0g

TARTAR SAUCE

This tartar sauce is good not only with fish and shellfish, but also with steamed fresh vegetables.

4	MEDIUM SCALLIONS, TRIMMED AND CUT INTO 1-INCH PIECES
3	OUNCES DRAINED SWEET GHERKIN PICKLES
¼	CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
1	TABLESPOON DILL WEED
1	TABLESPOON DIJON MUSTARD
½	TEASPOON FRESH THYME
3	TABLESPOONS DRAINED CAPERS
1½	CUPS MAYONNAISE
¼	CUP NONFAT PLAIN GREEK YOGURT
⅛	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER

Makes about 2 cups

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the scallions, gherkins and parsley and pulse to chop, about 15 pulses. Add the dill, mustard, thyme, and capers and pulse 5 times to chop. Add the mayonnaise, yogurt and black pepper; pulse to combine, 5 times. Do not overprocess. Refrigerate until ready to use.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 72 (88% from fat) | carb. 2g | pro. 0g | fat 7g | sat. fat 1g | chol. 13mg | sod. 86mg | calc. 10mg | fiber 0g

PIZZA DOUGH

Once you see how simple pizzas are to make, you will never order one to be delivered again!

1	PACKAGE (2¼ TEASPOONS) ACTIVE DRY YEAST
1	TEASPOON GRANULATED SUGAR
1¼	CUPS WARM WATER (105° TO 110°F)
3⅓	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
1½	TEASPOONS KOSHER SALT
2	TEASPOONS OLIVE OIL

Makes 1½ pounds dough (four 8-inch crusts or two 12-inch crusts) / 36 servings

Approximate preparation time: 5 to 10 minutes, plus 55 minutes rising and resting, 5 minutes assembly and 10 minutes baking

In a 2-cup liquid measure, dissolve yeast and sugar in warm water. Let stand until foamy, about 3 to 5 minutes. Insert the dough blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and add the flour and salt. With machine running, pour the liquid slowly through the small feed tube as fast as the flour will absorb it. Once a dough ball forms and cleans the sides of the work bowl, process for an additional 30 seconds to knead dough. Dough may be slightly sticky. Coat dough evenly with extra virgin olive oil and transfer to a plastic food storage bag and seal the top. Let dough rise in a warm place for about 45 minutes.

Place dough on a lightly floured surface; punch down and let rest 5 to 10 minutes. Roll into desired crust sizes and place on baking pans lightly sprayed with vegetable oil cooking spray.

Nutritional information per serving:

Calories 112 (2% from fat) | carb. 24g | pro. 3g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 134mg | calc. 0mg | fiber 1g

PASTA DOUGH

Fresh pasta is a special treat. While it is best served right away, you can freeze it after it has been rolled and cut.

- 2 CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 1 CUP SEMOLINA FLOUR
- 1 TABLESPOON KOSHER SALT
- 4 LARGE EGGS

Makes 1½ pounds, about 10 servings

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add both flours and salt to work bowl and pulse 5 to 6 times to combine. With the machine running, add 1 egg at a time until a dough ball forms. Once dough ball forms, allow machine to run for 30 seconds to knead. Divide dough into 4 equal parts and pass through a pasta roller machine.

Nutritional information per serving:

Calories 165 (12% from fat) | carb. 30g | pro. 7g | fat 2g | sat. fat 1g | chol. 85mg | sod. 668mg | calc. 11mg | fiber 1g

SPINACH PASTA DOUGH

Add colorful ingredient to your pasta bowl.

- 6 OUNCES FRESH SPINACH LEAVES
- 1½ CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- ⅔ CUP SEMOLINA FLOUR
- 2 TEASPOONS KOSHER SALT

Makes 1 pound, about 6 servings

Approximate preparation time: 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Fill the bowl with half of the spinach. Pulse 10 times and then process until finely chopped. Add remaining spinach and repeat, scraping the bowl in between. Add both flours and salt to work bowl and pulse 5 to 6 times to combine. Process ingredients until a dough ball forms. Once dough ball forms, allow machine to run for 30 seconds to knead. Divide dough into 4 equal parts and pass through a pasta roller machine.

Nutritional information per serving:

Calories 97 (3% from fat) | carb. 20g | pro. 3g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 718mg | calc. 89mg | fiber 1g

BASIC FLAKY PASTRY DOUGH

This recipe makes ample crust for a 9- to 11-inch regular or deep-dish pie or tart.

FOR A ONE-CRUST PIE:

1½	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
¼	TEASPOON KOSHER SALT
⅛	TEASPOON BAKING POWDER
1	STICK (8 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, COLD AND CUT INTO ½-INCH CUBES
2	TABLESPOONS VEGETABLE SHORTENING (PREFERABLY NON-HYDROGENATED), COLD AND CUT INTO ½-INCH CUBES
2 TO 4	TABLESPOONS ICE WATER

FOR A TWO-CRUST PIE:

3	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
½	TEASPOON KOSHER SALT
¼	TEASPOON BAKING POWDER
2	STICKS (½ POUND) UNSALTED BUTTER, COLD AND CUT INTO ½-INCH CUBES
¼	CUP VEGETABLE SHORTENING (PREFERABLY NON-HYDROGENATED), COLD AND CUT INTO ½-INCH CUBES
5 TO 8	TABLESPOONS ICE WATER

Approximate preparation time: 10 minutes, plus 30 minutes resting time

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, salt and baking powder and process for 10 seconds to sift. Add the well-chilled butter and shortening. Use short quick pulses until the mixture resembles coarse cornmeal and no pieces of butter larger than a pea remain visible, 15 to 20 pulses. Sprinkle half the maximum ice water on the flour and butter mixture, then pulse 5 or 6 times. The dough will be crumbly, but should begin to hold together when a small amount is picked up and pressed together. Add more water, a teaspoon (two for the two-crust recipe) at a time, with 2 to 3 quick pulses after each addition, adding just enough water for the dough to hold together easily when pressed into a ball. Do not allow the dough to form a ball in the processor! Add the liquid sparingly so that the dough is not sticky. Do not overprocess or the pastry will be tough, not tender and flaky.

Turn the dough out onto a lightly floured surface. Press together into a ball, then flatten into a disk about 6 inches in diameter (two disks for the two-crust recipe). Wrap in plastic wrap and refrigerate for 1 hour before continuing. The dough will keep refrigerated for up to 3 days, or may be frozen (double wrapped) for up to a month; thaw at room temperature for an hour before using. Use as directed in recipe.

To bake the pastry blind for a single-crust filled pie or tart, roll out pastry ⅛-inch thick and fit into pan; crimp and seal edges. Prick bottom all over with a fork. Chill for 30 minutes. Preheat the oven to 400° F. Cover the shell with a sheet of aluminum foil or parchment paper and weigh down with pie weights, dry rice or dried beans. Bake for 15 minutes.

TIP: Leftover pastry may be rolled out and cut into shapes to garnish the pie, or brushed with milk, sprinkled with sugar or cinnamon and sugar, and baked until lightly browned.

Nutritional information based on 12 servings per pie: 1-crust pie

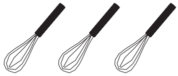
Calories 138 (65% from fat) | pro. 1g | carb. 11g | fat 10g | sat. fat 1g | chol. 20mg | sod. 48mg | calc. 2mg | fiber 0g

Nutritional information based on 12 servings per pie: 2-crust pie

Calories 277 (65% from fat) | pro 3g | carb 22g | fat 20g | sat. fat 1g | chol. 40mg | sod. 104mg | calc. 2mg | fiber 0g

PÂTE BRISÉE

This versatile dough can be used for sweet or savory treats.



2	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
1	TEASPOON KOSHER SALT
2	STICKS (½ POUND) UNSALTED BUTTER, COLD AND CUT INTO ½-INCH CUBES
¼	CUP ICE WATER

Makes two single-crust 9-inch tarts/pies (24 servings), or one double-crust pie (12 servings)

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour and salt and process for 10 seconds to sift. Evenly add the butter and pulse until the mixture resembles coarse crumbs. Pour in water 1 tablespoon at a time, and pulse until mixture just forms a dough – you may not need all of the water. Divide dough equally into two pieces and form each into a flat disc; wrap in plastic and refrigerate until ready to use. This pastry also freezes well for up to 6 months as long as it is well wrapped.

Nutritional information per serving:

Calories 39 (6% from fat) | carb. 8g | pro. 1g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 98mg | calc. 2mg | fiber 0g

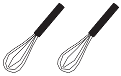
TIP: For a sweet Pâte Brisée, follow the same recipe as above except add 1½ tablespoons of granulated sugar to the dry ingredients in the work bowl.

Nutritional information per serving:

Calories 47 (5% from fat) | carb. 10g | pro. 1g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 98mg | calc. 2mg | fiber 0g

PÂTE SUCRÉE

Have leftover dough? Use this "sweet" dough for simple cookies. Just roll and cut into your favorite shapes.



- 2 CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 2 TABLESPOONS GRANULATED SUGAR
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- 1½ STICKS (12 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, CUT INTO TABLESPOONS, ROOM TEMPERATURE
- 2 LARGE EGG YOLKS
- 1 TABLESPOON ICE WATER
- ¼ TEASPOON GRATED LEMON ZEST (OPTIONAL)
- ½ TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT

Makes two 9-inch single tarts/pies, or one double-crust pie

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, sugar and salt and process for 10 seconds to sift. Add the butter and process until combined, about 30 seconds. With the machine running, add the yolks, one at a time, and process until incorporated. Add the water, zest (if using) and vanilla; pulse 3 to 4 times, until combined.

Form dough into 2 flat discs. Wrap in plastic; chill in refrigerator until ready to use. Dough should be firm enough to roll.

Tip: To make this an almond sucrée, substitute toasted almonds for ⅓ cup of the all-purpose flour: Finely grind the almonds by processing 45 seconds, and then add the remaining dry ingredients. Process 10 seconds to sift and follow instructions as stated above.

Nutritional information per serving (based on 24 servings):

Calories 92 (58% from fat) | carb. 8g | pro. 1g | fat 6g | sat. fat 4g | chol. 32mg | sod. 23mg | calc. 2mg | fiber 0g

With the almond sucrée:

Nutritional information per serving:

Calories 94 (63% from fat) | carb. 7g | pro. 1g | fat 7g | sat. fat 4g | chol. 32mg | sod. 23mg | calc. 5mg | fiber 0g

CHERRY CRUMB MUFFINS

A hit at every brunch table.

NONSTICK COOKING SPRAY

CRUMB TOPPING:

½	CUP TOASTED PECANS OR WALNUTS
¼	CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
⅓	CUP LIGHT BROWN SUGAR
4	TABLESPOONS (½ STICK) UNSALTED BUTTER, COLD AND CUT INTO SMALL CUBES
1	TEASPOON GROUND CINNAMON
¼	TEASPOON KOSHER SALT

MUFFINS:

1½	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
½	TABLESPOON BAKING SODA
½	TEASPOON KOSHER SALT
½	TEASPOON GROUND CINNAMON
⅓	CUP GRANULATED SUGAR
¼	CUP PACKED LIGHT BROWN SUGAR
¾	CUP BUTTERMILK
⅓	CUP VEGETABLE OIL
1	LARGE EGG
1	TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
1	CUP DRIED CHERRIES

Makes 12 muffins

Approximate preparation time: 15 minutes plus 20 minutes for baking

Preheat oven to 400°F. Coat one 12-cup muffin pan with nonstick cooking spray.

Insert the small chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the nuts for the crumb topping recipe into the small work bowl and pulse to roughly chop. Add remaining crumb topping ingredients and pulse to achieve a crumb-like mixture, about 5 to 6 pulses. Remove work bowl and reserve.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Process the flour, baking soda, salt and cinnamon for 10 seconds to sift. Remove and reserve.

Add the sugars and buttermilk to the work bowl and process together for about 5 seconds to combine.

Stir together the oil, egg and vanilla in a liquid measuring cup. With the machine running, pour the liquid ingredients through the small feed tube and process until combined. Evenly add the dry ingredients and pulse about 4 to 5 times. Scrape the work bowl and add the dried cherries, pulse 2 to 3 times to combine.

Scoop muffin batter evenly into the prepared muffin pan. Sprinkle the crumb topping evenly on the top of each muffin. Bake for 18 to 20 minutes, until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per muffin:

Calories 151 (39% from fat) | carb. 21g | pro. 2g | fat 7g | sat. fat 1g | chol. 18mg | sod. 258mg | calc. 18mg | fiber 0g

ZUCCHINI SPICE BREAD

This delicious zucchini bread is simple to prepare in your Cuisinart® Food Processor.

	NONSTICK COOKING SPRAY
2¼	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
¼	TEASPOON BAKING SODA
¼	TEASPOON BAKING POWDER
1	TEASPOON GROUND CINNAMON
¼	TEASPOON GROUND CLOVES
¼	TEASPOON GROUND GINGER
¾	TEASPOON KOSHER SALT
½	CUP TOASTED WALNUTS
1	LARGE ZUCCHINI, ABOUT ½ POUND
1	CUP PACKED LIGHT BROWN SUGAR
½	CUP VEGETABLE OIL
1	LARGE EGG, LIGHTLY BEATEN
¾	TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT

Makes one 9 x 5-inch loaf, approximately 12 servings

Approximate preparation time: 15 minutes, plus 75 minutes for baking

Preheat oven to 325°F. Coat a 9 x 5-inch loaf pan well with nonstick cooking spray.

Stir the flour, baking soda, baking powder, cinnamon, cloves, ginger and salt together in a bowl; reserve.

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor and chop the walnuts by pulsing, about 6 to 8 pulses. Remove work bowl and reserve.

Insert the reversible shredding disc assembly on the medium shredding side into the large work bowl and process the zucchini; remove and reserve.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl and add the light brown sugar. With the machine running, add the oil, egg, and then the vanilla through the feed tube; process ingredients for 10 seconds.

Add reserved dry ingredients and zucchini. Pulse 4 times to incorporate ingredients and then process for 10 to 15 seconds until *just* combined.

Pour batter evenly into the prepared pans and bake for 1 hour and 15 minutes, until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per serving:
Calories 259 (43% from fat) | carb. 34g | pro. 4g | fat 13g | sat. fat 2g | chol. 18mg | sod. 193mg | calc. 15mg | fiber 1g

MUSHROOM AND RED PEPPER FRITTATA

Try this frittata paired with a green salad for a light lunch or dinner.

3	OUNCES PARMESAN, CUT INTO ½-INCH CUBES
3	GARLIC CLOVES
8	OUNCES CREMINI MUSHROOMS
2	RED BELL PEPPERS, EACH CUT INTO 4 STRIPS
1	TEASPOON DRIED THYME
1½	TABLESPOONS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
¼	TEASPOON KOSHER SALT, DIVIDED
½	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER, DIVIDED
10	LARGE EGGS

Makes 10 servings

Approximate preparation time: 25 minutes, plus 15 minutes for baking

Preheat oven to 350°F.

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor and process the Parmesan until finely chopped; remove and reserve. Add the garlic cloves to the small bowl and process until finely chopped; remove bowl and reserve.

Insert the slicing disc assembly, adjusted to 4mm, into the large work bowl and slice the mushrooms. Adjust the disc to 2mm and then slice the red peppers.

Place a 12-inch nonstick skillet* over medium heat. Add the olive oil and swirl the pan to coat the pan surface evenly with the oil. Add the garlic to the skillet and sauté for 2 to 3 minutes, until fragrant. Add the mushrooms, red peppers, thyme, and a pinch each of the salt and pepper. Sauté for about 8 to 10 minutes, until the vegetables have softened.

While vegetables are cooking, beat the eggs together well and stir in the remaining salt and pepper and reserved Parmesan. Once vegetables are soft, reduce heat to medium low and pour the eggs into the skillet; lightly stir to evenly distribute the vegetables. Leave skillet on the heat so that the bottom of the frittata begins to set, about 5 minutes. Place skillet in oven and bake until the top of the frittata is golden and puffed, about 15 to 20 minutes.

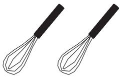
Carefully remove skillet from oven and invert onto a cutting board to cut the frittata to serve immediately.

*If not using a nonstick pan, coat the pan with a nonstick cooking spray before adding the eggs. To do so, once the vegetables are sautéed, stir them into beaten eggs; spray the pan before adding the egg and vegetable mixture.

Nutritional information per serving:
Calories 102 (64% from fat) | carb. 2g | pro. 7g | fat 7g | sat. fat 2g | chol. 212mg | sod. 295mg | calc. 38mg | fiber 1g

WHITE AND SWEET POTATO HASH WITH FENNEL

A twist on traditional hash, this dish could also make a great dinner side dish.



¼	CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
1	SMALL ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
1	POUND YUKON GOLD POTATOES, SCRUBBED WELL
½	POUND SWEET POTATOES, SCRUBBED WELL
1	MEDIUM FENNEL BULB
3	TABLESPOONS UNSALTED BUTTER, DIVIDED
¾	TEASPOON KOSHER SALT
½	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
½	TEASPOON DRIED THYME

Makes 5 cups

Approximate preparation time: 10 minutes, plus 25 minutes for cooking

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Chop the parsley, about 15 seconds; remove and reserve. Add the onions and pulse to chop, about 6 pulses; remove work bowl assembly and reserve.

Insert the slicing disc assembly, adjusted to 6mm, into the large work bowl. Slice both the white and sweet potatoes. Remove sliced potatoes and cut into ½-inch dice.

Adjust the slicing disc to 4mm and slice the fennel.

Put 2 tablespoons of butter into a large sauté pan over medium heat. Once the butter has melted, add the onion, potatoes, fennel, salt, pepper and thyme. Sauté vegetables, stirring occasionally, for about 20 to 25 minutes, covering pan for the last 5 to 8 minutes. For a crisper hash, uncover and toss over heat for an additional 5 minutes.

Toss with remaining butter and reserved parsley.
Taste, adjusting seasoning accordingly, and serve.

Nutritional information per serving (½ cup):
Calories 118 (26% from fat) | carb. 20g | pro. 2g | fat 3g | sat. fat 2g | chol. 9mg | sod. 179mg | calc. 26mg | fiber 3g

ARTICHOKE AND HERB YOGURT DIP

A delicious lowfat dip for crudités or chips.

- 1 OUNCE PARMESAN, CUT INTO ½-INCH CUBES
- 2 TABLESPOONS FRESH MINT
- ¼ CUP FRESH BASIL
- ¼ CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
- 2 JARS (12-OUNCES EACH) ARTICHOKE HEARTS, DRAINED
- 1 QUART PLAIN LOW-FAT YOGURT
- ½ TEASPOON GRATED LEMON ZEST
- ½ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- ¼ TEASPOON KOSHER SALT

Makes 4 cups

Approximate preparation time: 6 minutes, plus optional 2 hours for resting

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Process the Parmesan until finely chopped; remove and reserve. Add the fresh herbs to the work bowl; pulse to chop, about 5 pulses. Add remaining ingredients, including reserved Parmesan; pulse 5 times to combine, and then process until all ingredients are incorporated.

Allow dip to rest at least 2 hours in refrigerator for flavors to develop. Remove from refrigerator ½ hour before serving.

Nutritional information per serving (¼ cup):

Calories 41 (52% from fat) | carb. 3g | pro. 2g | fat 2g | sat. fat 1g | chol. 2mg | sod. 115mg | calc. 73mg | fiber 0g

CHUNKY GUACAMOLE

Make our fresh guacamole for the Sunday game or serve alongside quesadillas for a fun dinner night.

1	GARLIC CLOVE
½	JALAPEÑO, SEEDED, CUT INTO 1-INCH PIECES
½	SMALL ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
1	TABLESPOON FRESH CILANTRO LEAVES
¼	CUP GRAPE TOMATOES
3	RIPE AVOCADOS, HALVED AND PITTED
1 TO 2	TABLESPOONS FRESH LIME JUICE
½	TEASPOON KOSHER SALT

Makes 3 cups

Approximate preparation time: 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the garlic through the small feed tube to finely chop. Add the jalapeño to the work bowl and pulse 5 times to chop. Add the onion and pulse 4 times to chop. Add the cilantro and pulse 3 times to chop. Add the tomatoes and pulse 3 times to chop. Scoop out the insides of the avocados directly into work bowl and add the lime juice and salt. Pulse until desired consistency is achieved, about 10 to 12 pulses.

Nutritional information per serving (¼ cup):

Calories 76 (73% from fat) | carb. 5g | pro. 1g | fat 7g | sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 104mg | calc. 8mg | fiber 3g

HUMMUS

The food processor is a perfect tool for a creamy hummus.

- ¼ CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
- ½ TEASPOON GRATED LEMON ZEST
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- 1 GARLIC CLOVE
- 2 CANS (15 OUNCES EACH) CHICKPEAS, DRAINED
- 2 TABLESPOONS TAHINI
- 2 TABLESPOONS FRESH LEMON JUICE
- 2½ TABLESPOONS WATER
- ½ TEASPOON GROUND CUMIN
- 2 TABLESPOONS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Makes 2 cups

Approximate preparation time: 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Process the parsley, lemon zest, salt, and garlic together, about 6 seconds. Scrape bowl and repeat. Add remaining ingredients and process until smooth, about 1 minute. Scrape bowl and process again to fully incorporate all ingredients.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 55 (49% from fat) | carb. 5g | pro. 2g | fat 3g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 163mg | calc. 13mg | fiber 1g

THREE TOMATO SALSA

Serve warm tortilla chips alongside this fresh and tangy salsa.

- 5 SPRIGS FRESH CILANTRO, LEAVES ONLY
- ½ SMALL ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 SMALL GARLIC CLOVE
- 1 SMALL JALAPEÑO, SEEDED
- 1 TEASPOON KOSHER SALT
- 1 PLUM TOMATO, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 GREEN HOTHOUSE TOMATO, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 YELLOW TOMATO, CUT INTO 1-INCH PIECES
- ½ TEASPOON FRESH LIME JUICE

Makes 2 cups

Approximate preparation time: 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Place the cilantro, onion, garlic clove and jalapeño into the work bowl and pulse to chop, about 10 pulses. Add the salt, tomatoes and lime juice and pulse to chop until desired consistency is reached, about 8 to 10 pulses.

Taste and adjust seasoning accordingly.

For better consistency, drain in a strainer to remove excess liquid.

Serve with your favorite tortilla chips.

Nutritional information per serving (¼ cup):
Calories 13 (9% from fat) | carb. 3g | pro. 1g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 209mg | calc. 7mg | fiber 1g

CLASSIC BRUSCHETTA

Classic and delicious.

4	GARLIC CLOVES
1	CUP FRESH BASIL
4	CUPS TOMATO PIECES, CUT INTO 1-INCH PIECES
½	TEASPOON KOSHER SALT
⅛	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
2	TABLESPOONS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
1	TABLESPOON FRESH LEMON JUICE
½	BAGUETTE, CUT INTO ½-INCH SLICES
1	SMASHED GARLIC CLOVE

Makes 30 bruschette

Approximate preparation time: 15 to 20 minutes, including toasting and assembly time

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and process the garlic until finely chopped. Add the basil to the work bowl and pulse 5 to 6 times to roughly chop. Add the tomatoes and pulse to roughly chop. Strain mixture, put into a large mixing bowl and toss with the salt, pepper, oil and lemon juice. Taste and adjust seasoning accordingly.

Preheat oven to 400°F.

Rub the bread slices with the smashed garlic and place on a baking sheet. Bake in oven to toast, about 5 minutes.

Spoon ½ to 1 tablespoon of topping on each toasted slice and serve immediately.

Nutritional information per bruschetta:

Calories 80 (19% from fat) | carb. 14g | pro. 2g | fat 2g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 176mg | calc. 23mg | fiber 1g

SPINACH, FETA AND ARTICHOKE STUFFED MUSHROOMS

A variation of the quintessential hors d'oeuvre.

1	¾-INCH SLICE FRENCH BREAD, CUT INTO 4 PIECES
½	OUNCE PARMESAN, CUT INTO ½-INCH PIECES
2	TABLESPOONS LIGHTLY TOASTED PINE NUTS OR WALNUTS
1	CAN (15 OUNCES) ARTICHOKES, WELL DRAINED, GENTLY SQUEEZED IN PAPER TOWEL TO REMOVE EXCESS MOISTURE
1	GARLIC CLOVE
1	SMALL SHALLOT
5	OUNCES FRESH SPINACH, WELL WASHED AND DRIED, TOUGH STEMS REMOVED
½	TEASPOON HERBES DE PROVENCE
2	OUNCES FETA CHEESE, SLIGHTLY CRUMBLED
2	OUNCES CREAM CHEESE, ROOM TEMPERATURE AND CUT INTO 1-INCH PIECES
30	1½-INCH WHITE BUTTON OR CREMINI MUSHROOMS

Makes about 30 stuffed mushrooms

Approximate preparation time: 30 to 40 minutes, plus 30 minutes baking and cooling

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor and process the bread and Parmesan for about 45 seconds until finely chopped. Add the pine nuts and pulse about 5 times to coarsely chop. Remove and reserve. Add the artichokes to the small work bowl and pulse to chop, about 10 to 15 times. Add to the reserved breadcrumb mixture.

Insert the large metal blade into the large work bowl. With the machine running, drop the garlic and shallot through the feed tube to process. Scrape the sides of the bowl and add the spinach, about 3 ounces at a time, and pulse 12 to 15 times after each addition to chop. Add the herbes de Provence, feta and cream cheese and process for 20 seconds to incorporate. Add the reserved breadcrumb mixture and pulse about 15 times to incorporate. Transfer to a bowl. The stuffing may be made up to 2 days ahead.

Rinse and dry the mushrooms thoroughly. Remove the stems and discard or reserve for another use.

Preheat oven to 425°F. Stuff each mushroom with a tablespoon of the spinach mixture. Arrange the stuffed mushrooms in a shallow baking dish that has been lightly coated with olive oil; do not crowd. The mushrooms may be stuffed up to 8 hours ahead. If making in advance, cover and refrigerate. Do not freeze.

Bake the mushrooms for 20 to 25 minutes. Allow to rest for 5 minutes before serving.

Nutritional information per mushroom:

Calories 93 (62% from fat) | carb. 6g | pro. 3g | fat 6½g | sat. fat 2g | chol. 6mg | sod. 117mg | calc. 74mg | fiber 1g

CARAMELIZED ONION, STEAK AND GRUYÈRE QUESADILLAS

Enjoy these grown-up quesadillas at your next cocktail party. Serve with salsa, guacamole and sour cream for dipping.

- 1½ POUNDS YELLOW ONIONS
- 4 TABLESPOONS (½ STICK) UNSALTED BUTTER
- ⅛ TEASPOON KOSHER SALT
- ⅛ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- 4 OUNCES GRUYÈRE
- 1 POUND SIRLOIN STEAK
- 8 8-INCH FLOUR TORTILLAS
- OLIVE OIL FOR BRUSHING

Makes 16 servings

Approximate preparation time: 1 hour 40 minutes

Insert the slicing disc, adjusted to 3mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor, and slice the onions. Place a large skillet over medium-low heat and add the butter. Once the butter is melted, add the onions with salt and pepper to the skillet and cook over low heat for about 1 hour, until onions are completely soft and caramel in color.

While onions are caramelizing, replace the slicing disc with the reversible shredding disc on the medium shredding side and process the Gruyère.

Grill or pan-roast the steak until rare to medium-rare (steak will continue to cook in the quesadillas). Allow steak to cool and then thinly slice.

To assemble: evenly place ¼ cup of onions on a tortilla and top with 4 to 5 slices of steak, ⅓ cup of shredded cheese and then top with another tortilla. Repeat with remaining ingredients.

Preheat the Cuisinart® Griddler®, fitted with the griddle plates in the closed position, to 375°F. Brush the top and bottom of the tortillas lightly with oil and grill until the cheese is melted and the tortillas are golden and crisp, about 3 minutes.

Quesadillas can also be prepared in a 375°F oven, baked on parchment-lined baking trays.

To serve: Cut quesadillas into quarters and serve with salsa, guacamole and sour cream.

Note: The flavor of the caramelized onions is well worth the time it takes to prepare them.

Nutritional information per serving:
Calories 166 (44% from fat) | carb. 15g | pro. 8g | fat 8g | sat. fat 4g | chol. 28mg | sod. 208 mg | calc. 112mg | fiber 0g

GAZPACHO

This delicious soup is perfect all summer long.

2	POUNDS RIPE TOMATOES ON THE VINE, CUT INTO 1-INCH PIECES, DIVIDED
12	OUNCES ENGLISH CUCUMBER, CUT INTO 1-INCH PIECES, DIVIDED
2	YELLOW PEPPERS, CUT INTO 1-INCH PIECES, DIVIDED
1	LARGE RED ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES, DIVIDED
4	CUPS GRAPE TOMATOES
3	GARLIC CLOVES
1	JALAPEÑO, SEEDED AND CUT INTO 1-INCH PIECES
½	CUP FRESH CILANTRO, LEAVES ONLY
¾	TEASPOON PAPRIKA
⅓	CUP SHERRY VINEGAR
2	SLICES WHITE BREAD
1	TEASPOON GROUND CUMIN
2	TEASPOONS KOSHER SALT
1	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
½	TABLESPOON GRANULATED SUGAR
⅔	CUP EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Makes 8 cups

Approximate preparation time: 10 to 15 minutes

Reserve 1 cup of the tomatoes, ½ of the cucumbers, ½ of the yellow peppers, and ¼ of the red onion.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the remaining tomatoes, cucumber, yellow pepper, onion, grape tomatoes, garlic, jalapeño, and cilantro to the work bowl. Pulse to chop, about 25 pulses. Add the paprika, sherry vinegar, bread, cumin, salt, pepper and sugar. Process ingredients for 2 minutes; add the olive oil during the last 10 seconds through the small feed tube. Remove the soup base and place through a fine mesh strainer to strain; continue to press juice through the strainer, using a spatula or the bottom of a ladle, until the mixture is very dry.

Pulse reserved vegetables 6 to 8 times to roughly chop. Add chopped vegetables to the strained broth. Taste and adjust seasonings as desired; serve.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 172 (64% from fat) | carb. 14g | pro. 2g | fat 13g | sat. fat 2g | chol. 0mg | sod. 407mg | calc. 31mg | fiber 2g

LIGHTENED BROCCOLI AND POTATO SOUP

This soup is a delicious substitute for other cream soups.

4	OUNCES CHEDDAR
2	GARLIC CLOVES
1	SMALL ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
2	TABLESPOONS OLIVE OIL
1½	TEASPOONS KOSHER SALT, DIVIDED
1	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER, DIVIDED
1	POUND POTATOES
2	POUNDS BROCCOLI, STEMS PEELED AND FLORETS SEPARATED
2	TABLESPOONS SHERRY
1	QUART VEGETABLE STOCK
¾	TEASPOONS GRATED LEMON ZEST

Makes about 10 cups

Approximate preparation time: 25 to 30 minutes

Insert the reversible shredding disc assembly on the medium shredding side into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and shred the cheese. Remove and reserve. Insert the large metal chopping blade. With the machine running, drop the garlic cloves through the small feed tube to finely chop. Add the onion to the work bowl and pulse to chop, about 10 pulses.

Heat the olive oil in a large saucepan over low heat. Add the garlic and onion, with a pinch each of salt and pepper. Sauté until softened, about 8 to 10 minutes.

While vegetables are cooking, insert the slicing disc assembly, adjusted to the 4mm setting, into the large work bowl. Slice the potatoes and the broccoli stems.

Increase the heat to medium and add the potatoes, broccoli stems and a pinch each of the salt and pepper; sauté 2 to 3 minutes, and then add the sherry. Let the sherry cook down until almost evaporated. Add the stock and bring to a boil.

Reduce heat to medium low and stir in the florets, lemon zest, ½ cup of Cheddar, and remaining salt and pepper. Simmer until vegetables are tender.

Strain the soup, reserving the liquid. Place the solids in the large work bowl with the large metal chopping blade and purée until completely smooth, about 1 minute.

With the machine running, add reserved liquid through the feed tube until desired consistency is achieved. Add remaining Cheddar.

Taste and adjust seasoning as desired.

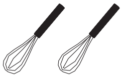
TIP: This soup is very thick, so add more stock if a thinner consistency is desired.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 140 (39% from fat) | carb. 17g | pro. 5g | fat 7g | sat. fat 2g | chol. 5mg | sod. 680mg | calc. 71mg | fiber 4g

TOMATO SOUP

The ultimate comfort soup, our recipe takes it to the next level with its smoky bacon flavor.



- **8** ounces thick-cut bacon, cut into small dice
- **6** ounces grape tomatoes
- **1** medium onion, cut into 1-inch pieces
- **2** medium carrots, cut into 1-inch pieces
- **1** celery stalk, cut into 1-inch pieces
- **3** tablespoons unbleached, all-purpose flour
- **5** cups whole plum tomatoes in purée (from about 1½ 28-ounce cans)
- **3** whole sun-dried tomatoes
- pinch baking soda
- **3½** cups vegetable stock
- **1½** teaspoons dried basil
- **¾** teaspoon dried marjoram
- **1½** teaspoons kosher salt
- **¾** teaspoon freshly ground black pepper

Makes about 8 cups

Approximate preparation time: 50 minutes

Put bacon into a 6-quart saucepan and place over medium heat. Sauté until bacon is cooked through, about 10 to 15 minutes, and add the grape tomatoes to the pan. Cook until tomatoes are bursting, about 10 minutes. Remove and reserve the tomatoes and the bacon separately.

While the bacon and tomatoes are cooking, insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the onion and pulse to chop, about 10 pulses. Add the carrots and celery to the work bowl and pulse to chop, about 10 pulses.

Add the onion to the saucepan with the bacon fat and sauté 5 to 7 minutes, or until the onion is softened. Stir in the carrots and celery; sauté for 6 to 8 minutes, until tender. Stir in flour; cook for an additional minute.

Add the canned tomatoes with their juices, sun-dried tomatoes, reserved grape tomatoes, baking soda, stock and spices. Cover; bring to a slight boil. Reduce heat and uncover, let simmer about 20 minutes.

Carefully process soup until completely puréed. Return to saucepan to heat through. Add reserved bacon.

Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 160 (55% from fat) | carb. 16g | pro. 3g | fat 10g | sat. fat 5g | chol. 15mg | sod. 870mg | calc. 94mg | fiber 3g

ROASTED BUTTERNUT SQUASH SOUP

A hearty, warming soup for a winter evening.

- 5 POUNDS BUTTERNUT SQUASH, HALVED AND SEEDS REMOVED (ABOUT TWO 2-POUND SQUASH)
- 1 TABLESPOON EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
- 2½ TEASPOONS KOSHER SALT, DIVIDED
- 2 MEDIUM-LARGE ONIONS, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 4 TABLESPOONS (½ STICK) UNSALTED BUTTER
- 1 TABLESPOON LIGHT OR DARK BROWN SUGAR
- ¼ CUP FINELY CHOPPED FRESH GINGER
- 2 QUARTS VEGETABLE STOCK
- 1½ TEASPOONS GROUND NUTMEG
- ¾ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- ½ TEASPOON FRESH THYME

Makes about 12 cups

Approximate preparation time: 65 to 75 minutes

Preheat oven to 375°F.

Place squash in a shallow roasting pan. Drizzle olive oil over flesh and into the pan and sprinkle the squash with ¼ teaspoon of the salt. Turn squash flesh down. Bake until squash is tender, about 45 minutes.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the onions and pulse to chop, about 8 to 10 pulses.

Melt the butter in a 6-quart saucepan over medium heat. Once the butter has melted, add the onions and ¼ teaspoon of salt. Sauté 5 to 7 minutes, or until the onions are softened. Stir in the brown sugar; sauté for an additional 10 minutes. Add the ginger; sauté until tender and aromatic, about 6 to 8 minutes.

Add stock, roasted squash, nutmeg, and remaining salt and pepper to the pot. Cover; bring to a slight boil. Once boiling, uncover and let simmer for 15 to 20 minutes. Strain the soup, reserving the liquid. Place the solids into the large work bowl with the large metal chopping blade and purée until completely smooth, about 1 minute.

With the machine running, add reserved liquid through the feed tube until desired consistency is achieved.

Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 200 (60% from fat) | carb. 19g | pro. 2g | fat 14g | sat. fat 4g | chol. 10mg | sod. 470mg | calc. 69mg | fiber 1g

FRENCH ONION SOUP

Homemade veal stock really adds to the flavor of the rich soup. But if you have a store-bought stock, make sure that it is a high-quality brand.

- 2 POUNDS YELLOW ONIONS, PEELED
- 1 STICK (8 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER
- 1 TEASPOON KOSHER SALT, DIVIDED
- ½ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER, DIVIDED
- 10 OUNCES GRUYÈRE
- 1 TABLESPOON UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- 6 CUPS BEEF OR VEAL STOCK
- 1 SPRIG FRESH THYME
- 1 BAY LEAF
- 1 CUP DRY SHERRY
- ½ BAGUETTE, CUT INTO ½-INCH SLICES

Makes 10 servings

Approximate preparation time: about 2½ hours

Insert the slicing disc assembly, adjusted to 4mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and slice the onions.

Melt the butter in an eight-quart stockpot placed over medium-low heat. Once the butter has melted, add the onions and ¼ teaspoon of both the salt and pepper. Let the onions cook until deeply caramelized, about 1½ hours.

While the onions are cooking, replace the slicing disc with the reversible shredding disc on the medium shredding side to shred the Gruyère; reserve in the bowl.

Once onions have cooked, stir in the flour and cook for about 1 to 2 minutes. Add the stock, thyme and bay leaf. Increase the temperature to medium high and bring the mixture to a simmer. Add the sherry and return to a simmer. Reduce the temperature to low and let cook for 50 minutes. Stir in remaining salt and pepper. Taste and adjust seasoning accordingly.

While soup is cooking, lightly toast the baguette slices under a broiler; reserve. Once soup is ready, remove bay leaf and thyme and ladle soup into individual ovenproof crocks; place the bread slices over soup and top with the reserved Gruyère. Broil until the cheese is completely melted and browned. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):
Calories 311 (53% from fat) | carb. 21g | pro. 13g | fat 19g | sat. fat 11g | chol. 54mg | sod. 806mg | calc. 318mg | fiber 2g

CHOPPED SALAD

This delicious, garden-fresh salad is always a big hit – even among non-salad eaters!

2	CELERY STALKS, CUT INTO 1-INCH PIECES
2	MEDIUM CARROTS, ABOUT 4 OUNCES, CUT INTO 1-INCH PIECES
½	RED ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
¾	CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
6	SCALLIONS, TRIMMED AND CUT INTO 1-INCH PIECES
1	SMALL TO MEDIUM CUCUMBER, CUT INTO 1-INCH PIECES
¾	POUND RIPE TOMATOES, CUT INTO 1-INCH PIECES
1½	CUPS CORN, FRESH OR FROZEN THAWED
1	CAN (15 OUNCES) CHICKPEAS
½	TEASPOON KOSHER SALT
¼	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
3	TABLESPOONS HERBED VINAIGRETTE (PAGE 8)

Makes 10 cups

Approximate preparation time: 20 to 25 minutes, including vinaigrette

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the celery, carrots, onion, parsley and scallions and pulse to chop, about 10 pulses. Remove and place vegetables in a large mixing bowl. Add the cucumber to the work bowl and pulse to roughly chop, 5 pulses, and add to mixing bowl. Roughly chop the tomatoes by pulsing them with 5 pulses and add to the mixing bowl with the corn and chickpeas. Toss all ingredients together with salt, pepper and vinaigrette. Taste and adjust seasoning accordingly. Serve immediately.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 140 (28% from fat) | carb. 23g | pro. 5g | fat 5g | sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 342mg | calc. 53mg | fiber 5g

CLASSIC COLESLAW

The Cuisinart® Food Processor makes the preparation of this picnic favorite a breeze.

- ½ HEAD GREEN CABBAGE, CORED AND QUARTERED
- ½ HEAD RED CABBAGE, CORED AND HALVED
- ½ POUND CARROTS
- ½ FENNEL BULB
- 1¼ TEASPOONS KOSHER SALT
- ½ CUP MAYONNAISE
- ½ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- ¼ TEASPOON GRANULATED SUGAR

Makes 8 cups

Approximate preparation time: 5 to 10 minutes, plus 1 hour for resting time

Insert the slicing disc assembly, adjusted to 4mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and slice both cabbages. Remove and place in a large mixing bowl. Replace the slicing disc with the reversible shredding disc on the medium shredding side and shred the carrots and fennel. Toss well with the cabbage and the salt. Let vegetables sit for 1 hour and then squeeze out any moisture and drain. Toss with remaining ingredients. Taste and adjust seasoning as desired.

Nutritional information per serving (1 cup):

Calories 177 (74% from fat) | carb. 10g | pro. 2g | fat 15g | sat. fat 2g | chol. 7mg | sod. 597mg | calc. 65mg | fiber 4g

CREAMY CHICKEN SALAD

A delicious dish for a light lunch or dinner.

- ¼ MEDIUM RED ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 2 CELERY STALKS, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 POUND COOKED CHICKEN BREAST, CUT INTO 1-INCH PIECES
- ¼ CUP LIGHT MAYONNAISE
- ¼ TEASPOON KOSHER SALT
- ¼ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- PINCH PAPRIKA

Makes 2 cups

Approximate preparation time: 5 to 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the onion and celery and pulse to finely chop, about 8 to 10 pulses. Add the chicken and pulse about 5 to 6 times to chop. Scrape the bowl and add the mayonnaise and seasonings; pulse to achieve desired consistency.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 259 (38% from fat) | carb. 3g | pro. 36g | fat 11g | sat. fat 2g | chol. 103mg | sod. 492mg | calc. 25mg | fiber 0g

SHREDDED CARROT SALAD WITH HONEY-GINGER DRESSING

Healthy, nutritious and delicious.

⅔	CUP WALNUT HALVES
1½	POUNDS CARROTS, CUT INTO 2-INCH PIECES
1	2-INCH PIECE FRESH GINGERROOT, PEELED AND CUT INTO ½-INCH PIECES
½	CUP PLAIN NONFAT GREEK YOGURT
⅓	CUP FRESH MINT LEAVES
1½	TABLESPOONS HONEY
⅔	CUP GOLDEN RAISINS
¼	TEASPOON KOSHER SALT
	PINCH FRESHLY GROUND BLACK PEPPER

Makes 6 cups

Approximate preparation time: 20 minutes, plus 8 hours (or overnight) to drain yogurt

Preheat oven to 350°F. Put the walnut halves in a baking pan and toast until golden brown and fragrant, about 8 to 10 minutes. Allow to cool slightly. Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor and pulse to coarsely chop nuts, about 5 to 6 times. Remove work bowl and reserve.

Insert the reversible shredding disc assembly on the medium side into the large work bowl. Place the carrots in the large feed tube horizontally and shred using medium pressure. Transfer to a large mixing bowl. Insert the large metal chopping blade. Process the gingerroot until finely chopped, about 5 to 10 seconds. Scrape bowl. Add the yogurt, mint and honey. Process to combine, about 10 seconds. Scrape bowl and process an additional 5 seconds. Add to shredded carrots and combine. Add walnuts, raisins, salt and pepper and gently mix. Taste and adjust seasoning accordingly. Serve chilled on a bed of lettuce.

Nutritional information per serving (½ cup):
Calories 111 (30% from fat) | carb. 18g | pro. 4g | fat 4g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 35mg | calc. 66mg | fiber 2g

EGGPLANT PARMESAN

Every step of this recipe can be done in the food processor!

Nonstick cooking spray
1 to 1¼ pounds eggplant
½ cup unbleached, all-purpose flour
3 large eggs, lightly beaten
1½ cups Basic Fresh Breadcrumbs (page 5)
¼ cup olive oil
½ ounce Parmesan
4 ounces mozzarella cheese, well chilled
2 cups Simple Tomato Sauce (page 10)

Makes 8 servings

Approximate preparation time: 45 to 50 minutes, including cooking times

Preheat oven to 400°F. Line a baking sheet with parchment paper and spray one 13 x 9-inch pan with nonstick cooking spray.

Insert the slicing disc assembly, adjusted to 4mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Slice the eggplant into rounds.

Put the flour, eggs, and breadcrumbs into individual shallow containers. Dredge each slice of eggplant first in the flour, then in the eggs, and then in the breadcrumbs. After dredging in each ingredient, pat the eggplant to remove any excess. Drizzle the prepared baking sheet with olive oil and place eggplant in single layers on sheet. Bake in oven for 20 minutes, flipping eggplant halfway through the baking time.

While eggplant is baking, replace the slicing disc with the fine shredding disc and shred the Parmesan. Reverse shredding disc to the medium side and shred the mozzarella. Mix with a spatula to combine the cheeses.

Remove the eggplant from the oven, reduce oven temperature to 375°F, and prepare to assemble the Eggplant Parmesan. Place 1 cup of sauce on the bottom of the prepared pan. Layer the eggplant evenly in the pan. Top with an additional ¾ to 1 cup of sauce and then place the cheese evenly on top. Bake in the oven for 15 to 20 minutes until warmed through and cheese is melted and golden.

Nutritional information per serving:
Calories 258 (45% from fat) | carb. 29g | pro. 11g | fat 15g | sat. fat 4g | chol. 92mg | sod. 353mg | calc. 142mg | fiber 5g

EGGPLANT CALZONE

A great make-ahead dish to take to a picnic or tailgating party.

1	RECIPE PIZZA DOUGH* (PAGE 13)
1	GARLIC CLOVE
¾	TEASPOON DRIED BASIL
¼	CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
6	OUNCES MOZZARELLA CHEESE, COLD AND CUT INTO 1-INCH PIECES
6	PITTED BLACK OLIVES
½	MEDIUM RED ONION
1	SMALL EGGPLANT, (ABOUT 10 OUNCES), QUARTERED LENGTHWISE
1½	TABLESPOONS EXTRA VIRGIN OLIVE OIL, DIVIDED
¼	CUP RICOTTA CHEESE, DRAINED IF ESPECIALLY WET
¼	TEASPOON KOSHER SALT
¼	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
	CORNMEAL FOR SPRINKLING

Makes 2 large or 4 small calzones

Approximate preparation time: 1 hour for the pizza dough, 25 minutes plus about 30 minutes baking and resting time

Prepare the Pizza Dough and let rise.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Process the garlic, basil and parsley together until finely chopped, about 10 seconds. Add the mozzarella and the olives to the work bowl and pulse to coarsely chop, about 8 to 10 pulses. Transfer mixture to a large mixing bowl.

Insert the slicing disc assembly, adjusted to 4mm, to the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Using medium pressure, slice the onion and then the eggplant. Heat 1 tablespoon of oil in a large skillet over medium heat. Once oil is hot and shimmers across the pan, add the onion and sauté until softened, about 8 minutes. Pour the remaining oil into the pan and add the eggplant; cook until tender, about 10 to 12 minutes. Add vegetables to mixing bowl and stir in the ricotta with salt and pepper; mix ingredients together well.

Preheat the oven to 450°F. If using a baking stone, place it on the rack. Sprinkle a nonstick baking sheet or pizza peel with cornmeal.

Punch down the pizza dough and divide into 2 or 4 equal balls. Cover loosely with plastic wrap and let rest for 10 minutes. Lightly flour the work surface. Roll into rounds, 12 inches each in diameter for 2 balls and 8 inches in diameter for 4 balls. Place equal amounts of the eggplant filling over half of the dough rounds, leaving a 1-inch border.

Brush the border of the dough lightly with water. Fold the dough over the filling and press firmly to seal the edges. Then make overlapping folds around the edges of the calzone. Use a serrated knife to make three 1-inch slashes on the top of each calzone for the steam to escape. Place on a cornmeal-dusted baker's peel and transfer to the preheated baking stone, or place on a cornmeal-dusted baking sheet and place in the hot oven.

Bake for 20 to 25 minutes, until the dough is baked through and is a deep golden brown. Transfer to a rack to cool for 10 minutes before serving. Calzones may be served hot or at room temperature. Leftover calzones should be wrapped in foil or plastic wrap and refrigerated. Re-warm in a 375°F oven before serving; microwaving is not recommended.

*The pizza dough recipe may yield more than necessary for these calzones; should you have leftover dough, it does freeze well. To freeze, wrap airtight in double thickness of plastic wrap.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

Calories 360 (27% from fat) | carb. 53g | pro. 14g | fat 11g |
sat. fat 4g | chol. 22mg | sod. 565mg | calc. 157mg | fiber 3g

SPINACH RAVIOLI

Homemade ravioli definitely takes time to make, but it is certainly well worth the effort.

1	GARLIC CLOVE
1	TABLESPOON OLIVE OIL
10	OUNCES FRESH SPINACH
5	OUNCES PARMESAN
½	LEMON
½	POUND RICOTTA, DRAINED
½	TEASPOON KOSHER SALT
¼	TEASPOON FRESHLY GROUND NUTMEG
1	LARGE EGG
1	TEASPOON WATER
1	RECIPE PASTA DOUGH (PAGE 14)*

Makes 30 ravioli

Approximate preparation time: 60 minutes, including rolling

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor and process the garlic to finely chop. Put the olive oil into a large skillet over medium heat. When oil shimmers across the pan, add the chopped garlic and spinach in two batches to wilt the spinach and soften garlic. Remove and reserve.

Insert the reversible shredding disc on the fine shredding side into the large work bowl and process the Parmesan. Replace the shredding disc with the large metal chopping blade. Peel the zest off the lemon with a vegetable peeler, being careful not to include any of the bitter white pith. Add the zest to the cheese and pulse together and then process for about 20 seconds. Add the ricotta, salt and nutmeg to the work bowl and process for about 1 minute to combine well. Drain spinach/garlic mixture well and pulse into filling ingredients to fully incorporate.

Stir the egg together with one teaspoon of water and reserve for the egg wash.

Roll the pasta dough out thin, either with a pasta roller or by hand. After the dough is rolled into sheets, cut each sheet into an even amount of squares. Using a teaspoon, fill the centers of half the cut pasta squares with filling. Brush around the filling with the egg wash and top with the remaining squares. Press down around the filling to seal and push out any air bubbles.

Bring a large pot of salted water to a boil and cook the ravioli in batches. Remove with a strainer.

Serve ravioli with the Simple Tomato Sauce (page 28) and freshly grated Parmesan.

*Freeze any leftover pasta dough to use at another time. Wrap well in plastic to freeze.

Nutritional information per serving (based on 6 servings):
Calories 201 (42% from fat) | carb. 17g | pro. 12g | fat 9g | sat. fat 9g | chol. 74mg | sod. 712mg | calc. 249mg | fiber 1g

CLASSIC MEATBALLS

A classic recipe to use for meatballs and meatloaf.

½	MEDIUM ONION, QUARTERED
¼	CUP LOOSELY PACKED FRESH ITALIAN PARSLEY
1	SLICE DAY-OLD FIRM BREAD, TORN INTO PIECES
¾	POUND BONELESS CHUCK, CUT INTO 1-INCH PIECES
¾	POUND BONELESS PORK, CUT INTO 1-INCH PIECES
2½	TABLESPOONS NONFAT DRY MILK
1	TEASPOON KOSHER SALT
¾	TEASPOON GROUND NUTMEG
¼	TEASPOON DRIED THYME
1	LARGE EGG
2	TABLESPOONS COLD WATER (IF NECESSARY)

Makes approximately 16 meatballs

Approximate preparation time (meatballs):
10 minutes plus 25 minutes for cooking

Approximate preparation time (meatloaf):
10 minutes plus 75 minutes for cooking

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the onion, parsley, bread, meat, dry milk, salt and spices into the work bowl and pulse 4 to 6 times, then process until finely chopped. Add the egg and water and pulse until the desired consistency is reached; be careful not to overprocess.

Shape the mixture into balls, 2 tablespoons each. Arrange them in a single layer in a baking dish and bake at 375°F for 25 minutes or simmer in tomato sauce until cooked through.

To make meatloaf: Pack the mixture into an 8½ x 4¼ x 3-inch loaf pan and bake at 375°F for about 75 minutes, until the top is well browned and the internal temperature registers 160°F.

Nutritional information per serving (1 meatball):
Calories 78 (55% from fat) | carb. 2g | pro. 7g | fat 5g | sat. fat 2g | chol. 31mg | sod. 125mg | calc. 20mg | fiber 0g

Nutritional information per serving (one 1-inch slice meatloaf):
Calories 376 (55% from fat) | carb. 10g | pro. 31g | fat 22g | sat. fat 8g | chol. 151mg | sod. 601mg | calc. 95mg | fiber 1g

CHICKEN POT PIE

The ultimate comfort food.

1	roasted chicken, approximately 4 pounds, chilled and cut into 1-inch cubes
1	large onion, cut into 1-inch pieces
2	medium carrots
2	tablespoons unsalted butter
1	large waxy potato
1	medium sweet potato, peeled
2	tablespoons unbleached, all-purpose flour
5	cups chicken broth
½	teaspoon kosher salt
¼	teaspoon freshly ground black pepper
½	cup frozen peas
½	cup frozen pearl onions
½	recipe prepared Buttermilk Biscuits (page 55)
	nonstick cooking spray

Makes one 9 x 13-inch pan, about 12 servings

Approximate preparation time: 1 hour plus 50 minutes for baking

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the cubed chicken and pulse to roughly chop. Reserve.

Put the onion into the work bowl and pulse to chop, about 10 pulses. Replace the chopping blade with the slicing disc assembly, adjusted to 4mm, and slice the carrots.

Melt the butter in a 6-quart saucepan placed over medium-heat. Once the butter melts, add the chopped onion and sliced carrots and cook until soft, about 8 to 10 minutes.

While onions and carrots are cooking, adjust the slicing disc to 6mm. Cut both potatoes into quarters horizontally. Arrange in feed tube horizontally and slice.

Stir the flour into the onion/carrot mixture and cook for about 3 minutes to eliminate any taste of flour. Slowly whisk in the chicken broth, bringing the mixture to a boil, and then reduce heat to maintain a simmer. Stir in the white and sweet potatoes, salt and pepper and let simmer for about 20 to 25 minutes, until vegetables are tender and liquid has reduced some. Reduce heat to low and stir in the reserved chicken and frozen vegetables. Simmer for an additional 20 minutes, taste and adjust seasoning accordingly. Mixture should have a soupy consistency. Add more broth if necessary.

Preheat oven to 400°F and coat a 9 x 13-inch pan with nonstick cooking spray.

Pour filling into the prepared pan. Top pan with 12 biscuits.

Bake until biscuits are fully baked through and golden brown, about 35 to 40 minutes. Allow pot pie to rest for about 15 minutes before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 449 (45% from fat) | carb. 34g | pro. 27g | fat 22g | sat. fat 10g | chol. 101mg | sod. 918mg | calc. 58mg | fiber 2g

BRAISED VEAL SHANKS

A perfect, comforting dish for a cold winter evening.

- 2 TEASPOONS OLIVE OIL
- 4 VEAL SHANKS (ABOUT 4 POUNDS TOTAL), ABOUT 1¼ INCHES THICK, 3 TO 3½ INCHES IN DIAMETER, TIED WITH BUTCHER'S TWINE
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- ¼ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- ½ CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- ¼ CUP FRESH ITALIAN PARSLEY
- 3 GARLIC CLOVES
- ½ POUND ONIONS, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 LEEK, WHITE PART ONLY, CLEANED WELL AND CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 MEDIUM CARROT, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 CELERY STALK, CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 TABLESPOON UNSALTED BUTTER
- 1 TEASPOON DRIED THYME
- 1 CAN (28 OUNCES) WHOLE PLUM TOMATOES, DRAINED AND ROUGHLY CHOPPED
- ¼ CUP DRY WHITE WINE
- ¼ CUP CHICKEN STOCK, NONFAT, LOW SODIUM
- 1 TABLESPOON TOMATO PASTE
- 1 BAY LEAF

Makes 4 servings

Approximate preparation time: 35 to 40 minutes plus 3 hours for cooking

Put the olive oil into an ovenproof 6-quart casserole over medium heat. While oil is heating, season veal with salt and pepper; dust lightly with flour, shaking off excess. Once oil is heated, add the veal shanks and cook for about 8 to 10 minutes on each side, until nicely browned. Remove and reserve.

While shanks are cooking, insert the small metal blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the parsley and process to finely chop; remove work bowl and reserve. Insert the large metal chopping blade into the large work bowl. With the machine running, drop the garlic through the small feed tube to chop. Add the onions and leek and pulse to chop, about 10 to 12 pulses; remove and reserve separately. Chop the carrot and celery by pulsing, then add to the onion mixture.

Preheat oven to 300°F.

Once the shanks are well browned, add the butter to the casserole. Once melted, stir in the chopped onions, leeks, carrots, celery, garlic, and thyme. Cook until onions are translucent and vegetables are slightly softened, about 5 to 8 minutes. While vegetables are cooking, add the plum tomatoes to the work bowl and pulse to roughly chop; reserve. Stir the wine into the casserole and reduce completely. Add the chicken stock and let the liquid come to a strong simmer. Stir in the chopped tomatoes, tomato paste and bay leaf and again bring mixture to a low simmer. Add the reserved veal shanks, nestling them in the tomato/vegetable mixture; be sure liquid comes halfway up the shanks. Place cover on casserole and place in oven. Cook until meat is completely tender and falling off the bone, about 3 hours.

Degrease the cooking liquid with a fat mop. (Or pour the liquid into a fat separator and allow the fat to rise to the top. Then pour the defatted liquid back into the cooked vegetables.) Stir in reserved chopped parsley. Taste and adjust seasoning as desired.

Serve with pasta, potatoes, or polenta.

Nutritional information per serving:

Calories 607 (20% from fat) | carb. 20g | pro. 100g | fat 13g | sat. fat 4g | chol. 381mg | sod. 686mg | calc. 179mg | fiber 4g

CHICKEN MARSALA

This elegant meal is easy enough to prepare any night of the week.

2	LEEKS, WHITE PARTS ONLY
1	POUND CREMINI MUSHROOMS
3½	OUNCES SHIITAKE MUSHROOMS
¼	CUP MARSALA WINE
½	CUP CHICKEN BROTH, LOW SODIUM
2	TABLESPOONS CORNSTARCH
3	TABLESPOONS UNSALTED BUTTER, DIVIDED
1	TEASPOON KOSHER SALT, DIVIDED
½	TEASPOON FRESHLY GROUND PEPPER, DIVIDED
2½	POUNDS CHICKEN BREAST, THINLY SLICED
¼	CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR

Makes 8 servings

Approximate preparation time: 30 to 35 minutes

Insert the slicing disc assembly, adjusted to 2mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor, and slice the leeks. Remove and wash well in cold water to remove any dirt; dry well. Rinse the work bowl of any dirt from the leeks. Adjust the slicing disc to 6mm and slice the mushrooms. Remove and reserve. Replace the slicing disc with the large metal chopping blade and process the Marsala, broth and cornstarch together; reserve.

Put 1 tablespoon of butter into a large skillet over medium heat. When butter melts, add the leeks, mushrooms, ½ teaspoon of salt. and ¼ teaspoon of pepper to the skillet. Stir vegetables and sauté until very soft, about 8 to 10 minutes; reserve.

While vegetables are cooking, sprinkle the chicken on both sides with remaining salt and pepper. Dredge in flour, tapping away any excess flour. Add remaining butter to the skillet and sauté chicken until golden on both sides, about 3 to 5 minutes on each side; remove and reserve. Return the mushroom mixture to the skillet and add the Marsala mixture; bring to a simmer until the sauce thickens, about 4 minutes. Taste and adjust seasoning accordingly. Return the chicken to the skillet to heat through in the simmering sauce. Serve immediately.

Nutritional information per serving:

Calories 252 (22% from fat) | carb. 12g | pro. 35g | fat 6g | sat. fat 3g | chol. 93mg | sod. 446mg | calc. 33mg | fiber 1g

CRAB CAKES

A delicious treat that is easy to make for any occasion.

- Nonstick cooking spray
- 16 ounces lump crabmeat
- 1 garlic clove
- 1 red bell pepper cored and cut into 2-inch pieces
- 3 scallions, trimmed and cut into 1-inch pieces
- ½ cup fresh Italian parsley
- 1 teaspoon olive oil
- ¼ teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- 2 large eggs, lightly beaten
- 1 cup Basic Fresh Breadcrumbs (page 5)
- ½ cup mayonnaise
- 1 teaspoon Worcestershire sauce
- 1½ teaspoons Old Bay seasoning
- 2 teaspoons Dijon mustard
- Hot sauce, optional

Makes twelve 3-ounce cakes

Approximate preparation time: 10 minutes plus

20 minutes cooking time

Look through crabmeat to make sure there are no shells; reserve in refrigerator. Preheat oven to 400°F. Coat a baking sheet with nonstick cooking spray.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the garlic through the small feed tube to chop. Add the pepper, scallions and parsley and pulse to coarsely chop, about 10 to 12 pulses.

Put the oil into a large skillet placed over medium heat. Once oil is hot, cook chopped vegetables with salt and pepper until soft, about 5 to 7 minutes. Remove and reserve in a large mixing bowl.

Once vegetables have cooled slightly, add the crab, eggs, breadcrumbs, mayonnaise, Worcestershire, Old Bay, Dijon and a dash or two of hot sauce if using to the mixing bowl. Mix thoroughly but carefully, so not to break up the crab too much. Form mixture into 2-inch round cakes.

Place on prepared baking sheet and bake until crabcakes are evenly golden, about 15 to 20 minutes.

TIP: Substitute cooked fish fillet for the crab.

Nutritional information per serving (2 crab cakes):

Calories 123 (33% from fat) | carb. 11g | pro. 11g | fat 5g | sat. fat 2g | chol. 77mg | sod. 912mg | calc. 54mg | fiber 1g

VEGETABLE NAPOLEON

This vegetable side dish makes a beautiful presentation and will be sure to impress any crowd.

1	MEDIUM EGGPLANT*
1	MEDIUM ZUCCHINI
1	MEDIUM ONION
8	MEDIUM CREMINI MUSHROOMS
2	MEDIUM TOMATOES, RIPE BUT FIRM
⅓	CUP OLIVE OIL
1	TEASPOON KOSHER SALT
½	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
8	LARGE BASIL LEAVES
3	OUNCES SOFT GOAT CHEESE

Makes 8 servings

Approximate preparation time: 20 minutes

Preheat the Cuisinart® Griddler® in the open position to high.

Insert the slicing disc assembly, adjusted to 6mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Slice the eggplant, zucchini, onion, mushrooms and tomatoes into rounds.

Toss vegetables with the olive oil, salt and pepper.

Arrange the eggplant, zucchini and onions evenly spaced on both sides of the preheated Griddler®. Grill 2 to 4 minutes per side. Add the mushrooms; grill about 1 minute per side. Reserve grilled vegetables on a platter and reduce the heat to low. Grill the tomatoes, about 30 seconds per side.

On either a platter or eight individual plates, build the Napoleons in the following order: eggplant, onion, basil, goat cheese, tomato, mushroom, zucchini, finishing with another eggplant round.

*Try to select a medium-size eggplant to fit the feed tube.

Nutritional information per serving:

Calories 160 (72% from fat) | carb. 7g | pro. 4g | fat 13g | sat. fat 13g | chol. 5mg | sod. 350mg | calc. 35mg | fiber 3g

STUFFED ROASTED PEPPERS

These hearty peppers can also be served as a main course, and are delicious with our Simple Tomato Sauce.

	NONSTICK COOKING SPRAY
3	GARLIC CLOVES
½	LARGE RED ONION, CUT INTO 1-INCH PIECES
1½	TABLESPOONS NONFAT DRIED MILK
1	TABLESPOON FRESH ITALIAN PARSLEY
¾	TEASPOON DRIED BASIL
¾	TEASPOON CELERY SEED
1½	TEASPOONS KOSHER SALT
½	TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
1¾	POUNDS PORK SHOULDER, CUT INTO 1-INCH PIECES
2	TABLESPOONS OLIVE OIL
1	CUP BASIC FRESH BREADCRUMBS (PAGE 5)
1	LARGE EGG
6	MEDIUM MULTI-COLORED PEPPERS, CORED WITH SEEDS REMOVED

Makes 6 peppers

Approximate preparation time: 65 to 70 minutes, including bake time

Preheat oven to 325°F. Lightly coat a 13 x 9-inch pan with nonstick cooking spray.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, drop the garlic through the feed tube to chop. Add the onion, dried milk, parsley, basil, celery seed, salt, and pepper; pulse to chop, about 10 pulses. Then run machine to finely chop, about 35 seconds. Remove and reserve.

Add the pork to the work bowl and pulse until finely chopped, about 10 to 12 times.

Put the olive oil into large skillet over medium heat. Once oil is hot, add the onion mixture to the skillet; cook until softened, about 5 minutes. Stir in the pork and cook until cooked through, about 10 to 15 minutes; reserve. Stir the breadcrumbs into meat mixture with egg; combine mixture well. Evenly fill the peppers and place in prepared pan. Bake peppers in oven until soft and lightly browned, about 40 to 45 minutes.

Nutritional information per pepper:
Calories 324 (42% from fat) | carb. 20g | pro. 27g | fat 15g | sat. fat 4g | chol. 120mg | sod. 631mg | calc. 81mg | fiber 3g

MASHED POTATOES

Try this rich but not too sinful version of the traditional mashed potatoes.

- 2½ POUNDS YUKON GOLD POTATOES, PEELED AND CUT INTO 1-INCH PIECES
- 10 CHIVES, TRIMMED, DRIED WELL AND CUT INTO 1-INCH PIECES
- 1 OUNCE PARMESAN, CUT INTO ½-INCH PIECES
- 3 TABLESPOONS UNSALTED BUTTER
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- ½ TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- ½ CUP WHOLE MILK
- ½ CUP MASCARPONE CHEESE, ROOM TEMPERATURE

Makes 5 cups

Approximate preparation time: 35 minutes

Put the potatoes in a large saucepan and cover with water. Bring to a boil and simmer until potatoes are tender.

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the chives and pulse to finely chop; remove work bowl and reserve.

Insert the reversible shredding disc on the fine shredding side into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and shred the Parmesan. Reverse the disc to the medium shredding side. Once the potatoes are tender, shred the potatoes. Replace the shredding disc with the large metal chopping blade. Add the butter, salt, and pepper and pulse to combine. Add the milk through the feed tube while pulsing, until incorporated. Add the mascarpone and chives and pulse until *just* combined. Taste and adjust seasoning accordingly.

Nutritional information per serving: (½ CUP)

Calories 160 (35% from fat) | carb. 21g | pro. 5g | fat 6g | sat. fat 4g | chol. 18mg | sod. 211mg | calc. 75mg | fiber 3g

GRILLED ROSEMARY POTATOES

Rosemary is a perfect partner for these grilled potatoes.

- **2** POUNDS NEW RED POTATOES
- **3** TABLESPOONS OLIVE OIL
- **¾** TEASPOON KOSHER SALT
- **½** TEASPOON FRESHLY GROUND BLACK PEPPER
- **4** FRESH ROSEMARY SPRIGS

Makes about 6 servings

Approximate preparation time: About 40 to 50 minutes

Put whole potatoes in a large saucepan and cover with water. Bring to a boil and then reduce to a simmer. Simmer until potatoes are barely fork tender; be careful not to overcook. Drain potatoes and cool to *just* room temperature. While potatoes are cooling, insert the slicing disc assembly, adjusted to 4mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Slice the potatoes and toss with the olive oil, salt, pepper and rosemary.

Preheat the Cuisinart® Griddler®, fitted with the grill plates to sear. Grill the potato slices in the closed position for about 2 to 3 minutes, until grill marks are present. Repeat with remaining slices. Toss grilled slices together. Taste, adjust seasoning accordingly, and serve.

Nutritional information per serving:

Calories 179 (32% from fat) | carb. 27g | pro. 4g | fat 6g | sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 304mg | calc. 2mg | fiber 2g

GINGER GLAZED CARROTS

A great recipe for getting kids of all ages to eat their vegetables!

1	2-INCH PIECE FRESH GINGER
2	POUNDS CARROTS
2	TABLESPOONS UNSALTED BUTTER
⅓	CUP REAL MAPLE SYRUP
2	TEASPOONS GRATED ORANGE ZEST
½	TEASPOON KOSHER SALT
	PINCH FRESHLY GROUND BLACK PEPPER

Makes 4 cups

Approximate preparation time: 35 minutes

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor and process the ginger; remove work bowl and reserve. Insert the slicing disc assembly, adjusted to 5mm, into the large work bowl and slice the carrots. Melt the butter in a large skillet placed over medium heat. Once butter is melted, add the ginger and sauté until soft, about 4 minutes. Add the carrots, syrup, zest, salt and pepper,. Sauté for about 25 minutes, stirring carrots occasionally during cooking time. Once carrots are tender, remove with a slotted spoon. Continue to reduce liquid until it is a glaze-like consistency, about 3 to 5 minutes. Drizzle glaze over carrots and serve.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 97 (30% from fat) | carb. 16g | pro. 1g | fat 3g | sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 169mg | calc. 37mg | fiber 3g

CLASSIC WHITE BREAD

Spoil your family with homemade bread.

2¼	TEASPOONS ACTIVE DRY YEAST
1	TABLESPOON GRANULATED SUGAR
⅓	CUP WARM WATER (105° TO 110°F)
5	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
4	TABLESPOONS (½ STICK) UNSALTED BUTTER, CUT INTO 1-INCH PIECES
2	TEASPOONS KOSHER SALT
1	CUP COLD WATER
	NONSTICK COOKING SPRAY

Makes 18 servings (two 9 x 5-inch loaves, 1¼ pounds each)

Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 2½ hours rising and resting, 35 minutes baking, and 1 hour or longer cooling

Dissolve the yeast and sugar in warm water in a large liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes.

Insert the dough blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, butter and salt and process until combined, about 10 to 15 seconds. Add the cold water to yeast mixture. With the machine running, pour the liquid through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Once the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball, process for 45 seconds to knead the dough. Dough should be smooth and elastic.

Put the dough in a lightly floured plastic food storage bag and seal. Allow to rest in a warm place until doubled in size, about 1 to 1½ hours.

Lightly coat two 9 x 5-inch loaf pans with nonstick cooking spray. Place dough on a lightly floured surface and punch down; let rest 5 to 10 minutes. Divide dough into two equal pieces and shape each into a loaf. Place in prepared pans and cover lightly with plastic wrap. Let rise until dough is just above the tops of the pans, about 45 minutes to 1 hour.

Preheat oven to 400°F.

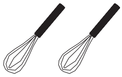
Bake until the tops are browned and loaf sounds hollow when tapped, about 30 to 35 minutes. Remove from pans and cool on wire rack.

Nutritional information per serving:

Calories 103 (16% from fat) | carb. 19g | pro. 3g | fat 2g | sat. fat 1g | chol. 5mg | sod. 191mg | calc. 1mg | fiber 1g

CRUSTY FRENCH BREAD

This recipe makes two loaves, which may be too much for your needs. You can always freeze a loaf for future use.



2¼	TEASPOONS ACTIVE DRY YEAST
1¼	CUPS WARM WATER, (105° TO 110°F)
3½	CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE OR BREAD FLOUR
⅔	CUP CAKE FLOUR
⅓	CUP WHEAT GERM
2	TEASPOONS KOSHER SALT
¼	CUP COLD WATER
	EXTRA FLOUR FOR DUSTING BREAD

Makes two medium baguettes, about ¾ pound each

Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 2 to 3½ hours rising and resting, 30 minutes baking, and 1 hour or longer cooling

Dissolve the yeast in warm water in a large liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes.

Insert the dough blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flours, wheat germ and salt and process until combined, about 10 to 15 seconds. Add the cold water to the yeast mixture. With the machine running, pour the liquid through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Once the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball, process for 45 seconds to knead dough. Dough should be smooth and elastic.

Put the dough in a lightly floured plastic food storage bag and seal. Allow to rest in a warm place until doubled in size, about 1 to 1½ hours.

Punch dough down and let rise again until doubled in size. (This rise can be omitted if pressed for time, but makes a more flavorful loaf, with a more "artisanal" bread texture and crust.) Punch dough down and divide into two pieces. Shape each into a long narrow loaf, about 16 to 18 inches in length, and place on a baking sheet lined with parchment. Cover loosely with plastic wrap and let rise until doubled, about 45 to 60 minutes.

Preheat oven to 425°F.

Dust loaves with flour. Using a serrated knife, make 4 or 5 diagonal slashes in each loaf about ¼ inch deep. Bake for 25 to 30 minutes until browned and hollow sounding when tapped. Cool on a wire rack. Bread slices best when allowed to cool completely before slicing.

Nutritional information per serving (1 slice):
Calories 139 (19% from fat) | carb. 25g | pro. 3g | fat 3g | sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 243mg | calc. 30mg | fiber 1g

CLASSIC WHEAT BREAD

The nutty flavor of whole wheat makes this bread a favorite.



2¼	teaspoons active dry yeast
1	tablespoon plus 1 teaspoon granulated sugar
⅓	cup warm water (105° to 110°F)
2	cups unbleached, all-purpose flour
2	cups whole wheat flour
4	tablespoons unsalted butter, cut into 1-inch pieces
½	tablespoon kosher salt
1	cup cold water
	nonstick cooking spray

Makes 12 servings (one 9 x 5-inch loaf)

Approximate preparation time: 10 to 15 minutes, plus 2½ hours rising and resting, 35 minutes baking, and 1 hour or longer cooling

Dissolve the yeast and sugar in warm water in a large liquid measuring cup. Let sit until foamy, about 5 minutes.

Insert the dough blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flours, butter and salt and process until combined, about 10 to 15 seconds. Add the cold water to the yeast mixture. With the machine running, pour the liquid through the feed tube as fast as the flour absorbs it. Once the dough cleans the sides of the work bowl and forms a ball, process for 45 seconds to knead dough. Dough should be smooth and elastic.

Put the dough in a lightly floured plastic food storage bag and seal. Allow to rest in a warm place until doubled in size, about 1 to 1½ hours.

Lightly coat a 9 x 5-inch loaf pan with nonstick cooking spray. Place dough on a lightly floured surface and punch down; let rest 5 to 10 minutes. Shape the dough into a loaf. Place in prepared pan and cover lightly with plastic wrap. Let rise until dough is just above the tops of the pans, about 45 minutes to 1 hour.

Preheat oven to 400°F.

Bake until the top is browned and loaf sounds hollow when tapped, about 30 to 35 minutes. Remove from pan and cool on wire rack.

Nutritional information per serving (1 slice):

Calories 135 (20% from fat) | carb. 23g | pro. 4g | fat 3g | sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 244mg | calc. 30mg | fiber 3g

BUTTERY DINNER ROLLS

Fresh from the oven, warm rolls make any dinner extra special.

¾	CUP WHOLE MILK, PLUS 1 TABLESPOON FOR BRUSHING
1	STICK (8 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, PLUS 2 TABLESPOONS FOR BRUSHING
¼	CUP GRANULATED SUGAR
1	TEASPOON KOSHER SALT
2¼	TEASPOONS ACTIVE DRY YEAST
¼	CUP WARM (105° TO 110°F) WATER
4¾	CUPS UNBLEACHED, BREAD FLOUR
1	LARGE EGG

Makes 16 rolls

Approximate preparation time: 20 to 25 minutes, plus 2½ hours rising, 40 minutes baking, and 10 to 15 minutes cooling.

In a microwave-safe container, scald the milk in the microwave; stir in the butter, sugar and salt; reserve.

Dissolve the yeast in the warm water. Let stand 3 to 5 minutes, or until mixture is foamy. Put the flour into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor fitted with the dough blade and process for 10 seconds. With the machine running, slowly add the liquids through the feed tube and process until a dough ball forms. Continue processing 45 seconds to knead the dough. Shape it into a smooth ball and put in a 1-gallon sealable plastic bag. Squeeze the air out and seal the bag. Let rise in a warm place until it has doubled, about 45 to 60 minutes.

Preheat oven to 450°F. Lightly butter a 9 to 10-inch round baking pan. Divide the dough into 16 equal pieces, about 2¼ ounces each. Roll into smooth rounds and arrange in the prepared pan. Cover with plastic wrap and let rise until about doubled, about 30 to 40 minutes. Combine remaining tablespoon of milk and butter and heat until the butter has melted. Just before baking, gently brush the rolls with the butter/milk mixture. Place in preheated oven and bake until golden brown, about 25 to 30 minutes. Remove from pan and let cool on a rack for about 10 minutes for serving.

For a softer roll, brush each with melted butter just after removing from oven.

Nutritional information per serving (1 roll):
Calories 209 (38% from fat) | carb. 28g | pro. 5g | fat 9g | sat. fat 5g | chol. 34mg | sod. 160mg | calc. 23mg | fiber 1g

BUTTERMILK BISCUITS

These biscuits are so light and delicious that you will want to make them every night.

- 2¼ cups unbleached, all-purpose flour
- ¾ cup cake flour
- 1 tablespoon cream of tartar
- ¾ tablespoon baking soda
- ¼ teaspoon granulated sugar
- 1 teaspoon kosher salt
- ¼ teaspoon freshly ground black pepper
- 9 tablespoons (1 stick plus 1 tablespoon) unsalted butter, cold and cubed
- 1 cup buttermilk
- 2 tablespoons unsalted butter, melted, for brushing

Makes 12 biscuits

Approximate preparation time: 10 minutes plus 10 minutes for baking

Preheat oven to 500°F. Line one baking sheet with parchment paper.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add both flours, cream of tartar, and baking soda and process to combine for 10 seconds. Add the sugar, salt and pepper and process again for 5 seconds. Add the cold butter and pulse 15 times to incorporate into the dry ingredients, until the size of the butter resembles peas. While pulsing, pour the buttermilk through the feed tube and pulse until *just* incorporated. Remove dough from work bowl and place on a well-floured surface. Knead dough by hand about two times, form into a log and cut into 12 equal pieces. Form each piece into a ball and place evenly spaced onto the prepared baking sheet.

Bake about 10 minutes, until golden brown. Once biscuits are ready, remove from oven and brush with melted butter. Serve immediately.

Nutritional information per biscuit:
Calories 210 (45% from fat) | carb. 25g | pro. 4g | fat 10g | sat. fat 7g | chol. 29mg | sod. 437mg | calc. 26mg | fiber 1g

POPOVERS

Eat the popovers hot out of the oven to fully appreciate their delicious texture.

- **1½** CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- **¾** CUP PLUS **4** TEASPOONS EVAPORATED MILK
- **2** LARGE EGGS
- **1** TABLESPOON UNSALTED BUTTER, MELTED
- **½** TEASPOON KOSHER SALT
- BUTTER OR NONSTICK COOKING SPRAY FOR PAN

Makes 12 popovers

Approximate preparation time: 5 minutes plus 45 minutes for resting and 50 minutes for baking

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, milk, eggs, butter and salt and process ingredients together until completely smooth, about 20 to 30 seconds. Transfer to a large measuring cup and allow to rest at room temperature for about 30 to 45 minutes.

Preheat oven to 450°F (use convection bake if available). Heavily butter or coat with nonstick cooking spray two 6-cup popover pans or twelve 5-ounce ramekins or muffin cups and place on two baking sheets. Fill each cup/ramekin with about ⅓ cup of batter. Place in oven and bake for 30 minutes. Lower the heat to 350°F and bake for an additional 20 minutes. Remove from oven and carefully remove popovers from ramekins.
Serve immediately.

Nutritional information per popover:

Calories 136 (39% from fat) | carb. 14g | pro. 6g | fat 6g | sat. fat 3g | chol. 87mg | sod. 188mg | calc. 98mg | fiber 0g

CHOCOLATE PECAN PINWHEELS

These cookies are a delicious treat!

FILLING:

- 1 CUP TOASTED PECANS
- ¾ CUP CHOCOLATE CHIPS
- ½ CUP GRANULATED SUGAR
- ¼ CUP PACKED BROWN SUGAR
- 1½ TEASPOONS GROUND CINNAMON
- ½ TEASPOON FRESHLY GROUND NUTMEG

- ¼ CUP HEAVY CREAM
- ¼ CUP CINNAMON SUGAR

DOUGH:

- 2¼ CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- ½ TEASPOON GROUND CINNAMON
- 2 TABLESPOONS GRANULATED SUGAR
- ½ TEASPOON GRATED ORANGE ZEST
- 2 STICKS (½ POUND) UNSALTED BUTTER, COLD AND CUT INTO SMALL CUBES
- 4 OUNCES (½ STANDARD PACKAGE) CREAM CHEESE, COLD AND CUT INTO SMALL CUBES
- ½ CUP SOUR CREAM, COLD

Makes 4 dozen cookies

Approximate preparation time: 30 minutes, plus 35 minutes for baking

Preheat oven to 375°F. Line two baking sheets with parchment paper.

Filling:
Insert the small metal chopping blade into the small work bowl and add the pecans. Pulse to roughly chop. Add the chocolate and pulse again to roughly chop. Add the sugars, cinnamon and nutmeg and pulse to combine. Remove work bowl and reserve.

Dough:
Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, salt, cinnamon, sugar and zest and process for 10 seconds to sift. Add the butter and cream cheese evenly and pulse to combine. Add the sour cream and pulse until just combined. The dough should be slightly crumbly; be careful not to overmix. Divide dough into 4 equal pieces, wrap in plastic and chill in the refrigerator for 30 minutes (you want dough to be chilled, but still soft enough to be rolled).

Once dough has chilled, roll each piece out on a lightly floured surface into a rectangle about ⅛-inch thick. Brush pastry with cream and then sprinkle with ¼ of the filling. Roll the rectangle up in a jellyroll fashion, brush with cream and sprinkle with cinnamon sugar. Chill slightly. Repeat with the remaining dough. Cut each roll into 12 pieces, approximately ½-inch thick and space evenly on the prepared baking sheets.

Bake in oven for 30 to 35 minutes, until just golden brown.

Nutritional information per cookie:
Calories 113 (59% from fat) | carb. 11g | pro. 1g | fat 8g | sat. fat 4g | chol. 14mg | sod. 30mg | calc. 8mg | fiber 0g

CLASSIC CHEESECAKE

This simple recipe produces perfect cheesecake every time.

	BUTTER TO PREPARE THE PAN
1	RECIPE GRAHAM CRACKER CRUST (BELOW)
24	OUNCES (3 STANDARD PACKAGES) CREAM CHEESE, ROOM TEMPERATURE
1½	CUPS GRANULATED SUGAR
½	TEASPOON KOSHER SALT
4	LARGE EGGS, ROOM TEMPERATURE
1	TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
¾	CUP RICOTTA, ROOM TEMPERATURE
¾	CUP SOUR CREAM, ROOM TEMPERATURE

Makes one 9-inch cake, 12 servings

Approximate preparation time: 15 minutes, plus 3 hours baking/resting and 6-plus hours cooling

Preheat oven to 325°F. Place a large roasting pan on bottom rack of oven and fill with 1 to 2 inches of water.

Butter one 9-inch springform pan.

Prepare the graham cracker crust according to recipe below.

Press the graham cracker crust evenly into the prepared pan.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Cut each block of cream cheese into 6 pieces and place in the work bowl; pulse 10 times and then process for 45 seconds. Scrape the bowl and add the sugar and salt; process for an additional 30 to 45 seconds until smooth. With the machine running, add the eggs one at a time with the vanilla, until *just* incorporated. Add the ricotta and sour cream and pulse until all ingredients are *just* incorporated and homogenous, scraping the bowl as necessary.

Pour filling evenly into the prepared pan and bake in the middle of the oven. Add more water to roasting pan if any has evaporated. Bake for 1 hour. Turn the oven off and let the cake rest in the oven. Do not open the oven door until 2 hours have elapsed.

Remove cheesecake and place on a cooling rack. Once completely cool, wrap well with plastic and refrigerate for at least 6 hours before serving.

Serve with fresh berries and Raspberry Sauce (page 65).

Nutritional information per serving:

Calories 456 (60% from fat) | carb. 38g | pro. 8g | fat 31g | sat. fat 18g | chol. 154mg | sod. 391mg | calc. 72mg | fiber 1g

GRAHAM CRACKER CRUST

4½	OUNCES GRAHAM CRACKERS, ABOUT 1 SLEEVE
½	TEASPOON GROUND CINNAMON
2	TABLESPOONS GRANULATED SUGAR
3	TABLESPOONS UNSALTED BUTTER, MELTED

Makes one 9-inch pie or cake crust, 12 servings

Approximate preparation time: 2 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Break crackers in fours and place in the work bowl; pulse until finely chopped, about 10 to 12 long pulses. Add the cinnamon and sugar and process for 15 seconds. Add the butter and process until ingredients are well combined, about 45 seconds.

Press into a 9-inch pie plate or cake pan to form bottom crust.

Nutritional information per serving:

Calories 78 (44% from fat) | carb. 10g | pro. 1g | fat 4g | sat. fat 2g | chol. 8mg | sod. 64mg | calc. 4mg | fiber 0g

APPLE CRUMB PIE

The adjustable slicing disc makes preparing this pie a breeze.

- ½ RECIPE SWEET PÂTE BRISÉE (PAGE 16)
- 5 LARGE APPLES (GOLDEN DELICIOUS, GINGER GOLD, OR OTHER SIMILAR APPLES), PEELED, CORED AND HALVED
- JUICE OF 2 LEMONS
- 1 TEASPOON VANILLA PASTE*
- ½ CUP GRANULATED SUGAR
- 2 TABLESPOONS APRICOT JAM
- 1 RECIPE CRUMB PIE TOPPING (BELOW)

Makes one 10-inch deep-dish pie, 8 to 12 servings

Approximate preparation time: 55 to 65 minutes, including baking time

Preheat oven to 350°F.

Roll out dough into a 10-inch disc. Fit into an ungreased, 9-inch, 1½-quart ceramic pie dish. Chill in refrigerator for about 20 minutes.

Insert the slicing disc assembly, adjusted to 4mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and slice the apples.

In a large bowl, toss the apples, lemon juice, vanilla paste and sugar together. Carefully spread the jam on the bottom of the chilled pie shell, then fan the apples in layers.

Top the pie evenly with the crumb topping and bake for 40 to 50 minutes, or until the top of the pie is a dark golden brown.

*Vanilla paste can be found in specialty stores. If not available, substitute pure vanilla extract.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

Calories 166 (8% from fat) | carb. 36g | pro. 3g | fat 1g | sat. fat 0g | chol. 36mg | sod. 225mg| calc. 10mg | fiber 2g

CRUMB PIE TOPPING

Pair this topping with our Apple Crumb recipe, or any fruit-filled pie.

- ⅓ CUP TOASTED PECANS
- ¾ CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- ⅓ CUP UNSALTED BUTTER, COLD AND CUT INTO CUBES
- 1¼ TEASPOONS GROUND CINNAMON
- ¼ TEASPOON KOSHER SALT

Makes enough crumb topping for one pie

Approximate preparation time: 3 minutes

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the pecans and pulse to roughly chop. Add remaining ingredients and pulse until mixture is well combined – mixture should resemble crumbs.

Nutritional information per serving (based on 12 servings):

Calories 89 (69% from fat) | carb. 6g | pro. 1g | fat 7g | sat. fat 3g | chol. 13mg | sod. 44mg | calc. 5mg | fiber 1g

BANANA CREAM PIE

Everyone will love this Southern-inspired dessert.

1 RECIPE CHOCOLATE COOKIE CRUST (BELOW)
4 FIRM BANANAS
¼ TEASPOON GROUND CINNAMON
1 RECIPE LIGHTER PASTRY CREAM (PAGE 61)

Makes one 9-inch pie

Approximate preparation time: 50 minutes, including pastry cream; allow 2 hours for chilling

Preheat oven to 375°F.

Prepare chocolate cookie crust according to recipe below.

Press cookie crust into a 9-inch pie plate and bake for 15 minutes.

Insert the slicing disc assembly, adjusted to 4mm, into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor and slice the bananas.

Gently fold the bananas and cinnamon into the prepared lighter pastry cream. Pour the banana pastry cream into the baked, cooled cookie crust and chill for at least 2 hours before serving.

Nutritional information per serving:

Calories 315 (52% from fat) | carb. 35g | pro. 4g | fat 19g | sat. fat 11g | chol. 111mg | sod. 177mg | calc. 61mg | fiber 2g

CHOCOLATE COOKIE CRUST

We love this with our Banana Cream Pie, but it also makes a cheesecake even more decadent.

24 CHOCOLATE WAFER COOKIES, ABOUT ½ BOX
2 TEASPOONS GRANULATED SUGAR
4 TABLESPOONS (½ STICK) UNSALTED BUTTER, MELTED

Makes 1 cup, 12 servings

Approximate preparation time: 1 minute plus 15 minutes for baking time

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the cookies and pulse 10 times. Add the sugar and pulse an additional 5 times. With the machine running, drizzle in the melted butter until incorporated.

Press crust into a 9-inch pie plate or cake pan and bake in a 375°F oven for 15 minutes before filling.

Nutritional information per serving:

Calories 85 (55% from fat) | carb. 9g | pro. 1g | fat 5g | sat. fat 3g | chol. 10mg | sod. 65mg | calc. 3mg | fiber 0g

PASTRY CREAM

This all-purpose pastry cream is a great foundation for fresh fruit tarts – the food processor makes it easy.

1½	CUPS MILK
½	CUP HEAVY CREAM
½	CUP GRANULATED SUGAR, DIVIDED
½	TEASPOON KOSHER SALT
1½	TEASPOONS PURE VANILLA EXTRACT
4	LARGE EGG YOLKS
2	TABLESPOONS CORNSTARCH

FOR A LIGHTER PASTRY CREAM:

½	CUP HEAVY CREAM
1½	TABLESPOONS CONFECTIONERS' SUGAR

Makes about 2¼ cups

Approximate preparation time: 25 minutes, including cooking time

Put the milk, cream, ¼ cup sugar, salt and vanilla into a saucepan over medium heat. Bring mixture to a heavy simmer.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the yolks, cornstarch and remaining sugar, process for 1 minute until mixture is light and thick.

With the machine running, pour ¾ to 1½ cups of the milk mixture slowly through the feed tube and process mixture for about 1 minute.

Return mixture to the saucepan over medium heat. Bring to a boil and cook while whisking continuously, being sure to whisk the entire surface of the pan, for about 2½ minutes until thickened. Stirring constantly is very important to avoid overcooking the eggs. Strain mixture through a fine mesh strainer into the large work bowl fitted with the large metal chopping blade. Process for 5 minutes. Pour mixture into a clean mixing bowl and cover directly with plastic wrap and cool before using.

For a lighter pastry cream: whip the ½ cup of heavy cream to medium peaks with 1½ tablespoons of confectioners' sugar. Fold the sweetened whipped cream into the pastry cream once completely cool.

Nutritional information per serving (2 tablespoons):
Calories 72 (50% from fat) | carb. 8g | pro. 1g | fat 4g | sat. fat 2g | chol. 58mg | sod. 72mg | calc. 32mg | fiber 0g

DEEP CHOCOLATE LAYER CAKE

Frost this deep and rich chocolate cake with Cream Cheese Frosting (below).

- BUTTER TO PREPARE THE PANS
- 2 CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- ¾ TEASPOON BAKING SODA
- ½ TEASPOON BAKING POWDER
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- ¾ CUP GRANULATED SUGAR
- ¾ CUP PACKED LIGHT BROWN SUGAR
- 5 OUNCES BITTERSWEET CHOCOLATE, CHOPPED
- ¾ CUP UNSWEETENED COCOA POWDER
- 1½ TEASPOONS ESPRESSO POWDER
- 1 CUP BOILING WATER
- 2 STICKS (½ POUND) UNSALTED BUTTER, MELTED AND COOLED
- ¾ CUP BUTTERMILK
- 3 LARGE EGGS
- 1½ TEASPOONS PURE VANILLA EXTRACT

Makes two 9-inch cakes (one 2- or 4-layer cake), 12 servings

Approximate preparation time: 15 minutes, plus 50 minutes to bake, plus cooling time

Preheat oven to 350°F. Coat two 9-inch round cake pans with butter and cut rounds of parchment paper to fit the bottoms of each pan.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the flour, baking soda, baking powder, salt and sugars and pulse 10 times and then process for 20 seconds to sift.

Place the bittersweet chocolate, cocoa powder and espresso powder in a small bowl and pour the boiling water over ingredients and stir to combine; reserve.

With the machine running, slowly pour the butter through the feed tube. Continue pouring the buttermilk, eggs, and vanilla through the feed tube until ingredients are *just* combined. Pour the chocolate mixture evenly over the batter and pulse to completely incorporate.

Divide the batter evenly between the two prepared pans. Bake in oven for 45 to 50 minutes, until a cake tester comes out *just* clean.

Let pans rest on cooling racks for 15 minutes. Remove cake from pans but leave on the racks until completely cool. Once cool, cut each layer in half horizontally to frost with Cream Cheese Frosting and build a four-layer cake, or leave the layers whole to make a thick two-layer cake.

Nutritional information per serving:

Calories 258 (23% from fat) | carb. 49g | pro. 6g | fat 7g | sat. fat 3g | chol. 54mg | sod. 224mg | calc. 38mg | fiber 3g

CREAM CHEESE FROSTING

- 28 OUNCES (3½ STANDARD PACKAGES) CREAM CHEESE (ROOM TEMPERATURE), EACH PACKAGE OF CREAM CHEESE CUT INTO 6 PIECES
- 3 STICKS (¾ POUND) UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE
- 2 CUPS CONFECTIONERS' SUGAR, SIFTED
- ¾ TEASPOON KOSHER SALT
- 1 TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
- 2 TEASPOONS SOUR CREAM

Makes about 5½ cups

Approximate preparation time: 10 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the cream cheese, butter, sugar and salt; pulse 2 to 3 times and then process until smooth. Add the vanilla and sour cream and pulse to combine.

Nutritional information per serving (1 tablespoon):

Calories 84 (81% from fat) | carb. 3g | pro. 1g | fat 8g | sat. fat 5g | chol. 23mg | sod. 57mg | calc. 8mg | fiber 0g

POUND CAKE WITH PINE NUTS AND OLIVE OIL

This super-rich and moist pound cake works well as a simple dessert or to serve anytime with a cup of tea or coffee.

NONSTICK COOKING SPRAY
¼ CUP TOASTED PINE NUTS
1⅔ CUPS UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
¼ CUP CORNMEAL
½ TABLESPOON BAKING POWDER
½ TEASPOON KOSHER SALT
1½ CUPS (12 TABLESPOONS) UNSALTED BUTTER, ROOM TEMPERATURE, CUT INTO TABLESPOONS
1 CUP GRANULATED SUGAR
½ TEASPOON GRATED ORANGE OR LEMON ZEST
4 LARGE EGGS, ROOM TEMPERATURE
¼ CUP OLIVE OIL
1½ TEASPOONS PURE VANILLA EXTRACT

Make one 9 x 5-inch loaf cake

Approximate preparation time: 20 minutes, plus 90 minutes for baking

Preheat oven to 325°F. Coat a 9 x 5-inch loaf pan with nonstick cooking spray.

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add the pine nuts and pulse 2 to 3 times, then process until they are ground. Add the flour, cornmeal, baking powder and salt and process to sift, about 10 seconds. Remove bowl and reserve.

Add the butter, sugar and zest to the large work bowl fitted with the large metal chopping blade; process until creamy, scraping the bowl as necessary. Combine the eggs, oil and extract in a liquid measuring cup. With machine running, gradually add the egg mixture until incorporated. Add the dry ingredients evenly to the work bowl and pulse ingredients until *just* combined.

Pour batter into the prepared pan. Bake in the middle of the oven for 90 minutes or until a cake tester comes out clean.

Nutritional information per serving (12 servings):
Calories 308 (57% from fat) | carb. 29g | pro. 4g | fat 20g | sat. fat 8g | chol. 110mg | sod. 153mg | calc. 21mg | fiber 1g

DESSERT CRÊPES WITH BERRIES

Crêpe-making takes some practice, but once you get the technique down it is all worth it.

SWEET CRÊPE BATTER:

- 3 LARGE EGGS
- ¾ CUP UNBLEACHED, ALL-PURPOSE FLOUR
- ½ TEASPOON KOSHER SALT
- 2 TABLESPOONS GRANULATED SUGAR
- 1 TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
- 1 CUP WHOLE MILK
- 4 TABLESPOONS (½ STICK) UN SALTED BUTTER, MELTED

BERRIES:

- 2 CUPS MIXED FRESH BERRIES
- ¼ TEASPOON GRATED ORANGE ZEST
- 2 TEASPOONS GRANULATED SUGAR

MASCARPONE CREAM:

- 8 OUNCES MASCARPONE, ROOM TEMPERATURE
- ¾ CUP HEAVY CREAM
- ⅓ CUP SUPERFINE SUGAR
- 1 TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
- 1 PINCH KOSHER SALT
- ¼ TEASPOON GRATED ORANGE ZEST
- 1 TEASPOON UNSALTED BUTTER
- CONFECTIONERS' SUGAR FOR DUSTING

Makes 6 servings

Approximate preparation time: 25 minutes, not including resting the batter

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. With the machine running, add the eggs to the work bowl. Stir together the flour, salt and sugar and add to the work bowl and mix until *just* combined. With the machine running, add the vanilla, milk and butter together and process until homogenous. Transfer mixture to a container; cover and let rest in the refrigerator for 2 hours or overnight.

Insert the small metal chopping blade into the small work bowl and add the berries, ¼ teaspoon orange zest and 2 teaspoons sugar. Process until completely puréed. Strain the purée through a fine mesh strainer and discard the seeds; reserve.

Insert the large metal chopping blade into the clean large work bowl and add the mascarpone cream ingredients; process until all ingredients are well incorporated, about 15 seconds. Reserve.

Prepare the crêpes. Place an 8-inch skillet over medium heat and preheat for 5 minutes. Once the pan is heated, add the butter. Once melted, wipe the butter around the pan with a paper towel. Add a scant 3 tablespoons of batter to the preheated pan. Working very quickly, move the batter around so it *just* coats the bottom. You want the pan to be coated thinly and evenly. After about 1 minute, when the crêpe is set and lightly browned, flip the crêpe with a heatproof spatula and cook for an additional minute on the second side. Reserve on a plate. Continue with the remaining batter, stacking the crêpes as you go. When all of the crêpes are prepared, cover plate with foil – to keep crêpes warm, place plate over a skillet containing some water over medium-low heat.

To serve crêpes: spread 1½ tablespoons of mascarpone cream and about 1 tablespoon of the puréed berries on each crêpe and fold into thirds. Place three crêpes on each plate and dust with confectioner's sugar and reserved berry purée.

Nutritional information per serving:

Calories 393 (56% from fat) | carb. 35g | pro. 9g | fat 25g | sat. fat 15g | chol. 172mg | sod. 342mg | calc. 98mg | fiber 1g

RASPBERRY SAUCE

This raspberry sauce works well with many desserts – pair it with the dessert crêpes and the cheesecake.

3	CUPS FROZEN RASPBERRIES, THAWED
1	CUP FRESH RASPBERRIES
2	TABLESPOONS GRANULATED SUGAR
	PINCH KOSHER SALT
¼	TEASPOON GRATED ORANGE ZEST

Makes 2 cups

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Add both raspberries and process for 15 seconds. Add remaining ingredients and process for an additional 45 seconds. Strain through a fine mesh strainer and discard the seeds. Taste and adjust sugar amount to personal preference.

Nutritional information per 2 tablespoons:
Calories 21 (0% from fat) | carb. 6g | pro. 0g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 0mg| calc. 6mg | fiber 2g

BERRY MANGO SMOOTHIE

A delicious smoothie, full of antioxidants.

2	MEDIUM-LARGE RIPE BANANAS, EACH BROKEN INTO 4 PIECES
1½	CUPS STRAWBERRIES, HULLED AND QUARTERED
1	PINT BLUEBERRIES
1	POUND FROZEN MANGO
1½	CUPS ORANGE PEACH MANGO JUICE OR ORANGE JUICE

Makes eight 1-cup servings.

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the bananas, strawberries, blueberries and frozen mango, in that order, into the work bowl.

Pulse the fruit to chop, using 10 long pulses. Process until smooth, about 30 seconds.

With the unit running, pour the juice through the small feed tube until well blended, about an additional 45 seconds.

Serve immediately.

Nutritional information per serving:
Calories 146 (3% from fat) | carb. 29g | pro. 1g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 6mg | calc. 22mg | fiber 4g

TROPICAL FRUIT SMOOTHIE

A taste of the tropics anytime.

2	BANANAS
2	MEDIUM PEACHES, PITTED AND CUT INTO 1-INCH CUBES, ABOUT 2 TO 2½ CUPS
2	CUPS PINEAPPLE, CUT INTO 1-INCH CUBES
2	CUPS FROZEN CUBED MANGO
1¾	CUPS ORANGE PEACH MANGO JUICE

Makes eight 1-cup servings

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large metal chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the bananas, peaches, pineapple and frozen mango, in that order, into the work bowl.

Pulse the fruit to chop, using 10 long pulses. Process until smooth, about 30 seconds.

With the unit running, pour the juice through the small feed tube until well blended, about an additional 45 seconds.

Serve immediately.

Nutritional information per serving:
Calories 114 (3% from fat) | carb. 29g | pro. 1g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 4mg | calc. 18mg | fiber 3g

MANGO SORBET

This sorbet is fast and easy in the Cuisinart® Food Processor.

- 12 OUNCES FROZEN CUBED MANGO
- ⅔ CUP SIMPLE SYRUP*
- 3 TABLESPOONS FRESH LEMON JUICE
- SMALL PINCH KOSHER SALT

Makes 2 cups

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the mango, simple syrup, lemon juice and salt into the work bowl.

Pulse 10 times, using long pulses. Scrape the work bowl and then process for two minutes until smooth.

Serve immediately or place in a container to be stored in the freezer. Cover sorbet with plastic directly if freezing.

*Note: Simple syrup is equal amounts sugar and water brought to a boil in order to dissolve the sugar. One cup each water and sugar will yield 1½ cups simple syrup.

Simple syrup can last in a refrigerator for at least one month in clean, sealed container.

Nutritional information per serving (½ cup):

Calories 119 (1% from fat) | carb. 31g | pro. 0g | fat 0g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 2mg | calc. 9mg | fiber 1g

BLUEBERRY MINT SORBET

This refreshing sorbet is perfect in the height of summer.

- 12 OUNCES FROZEN BLUEBERRIES
- ½ CUP SIMPLE SYRUP*
- 2 LARGE MINT LEAVES
- 1 TABLESPOON FRESH LEMON JUICE

Makes about 2 cups

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the blueberries, simple syrup, mint and lemon juice into the work bowl. Pulse 10 times, using long pulses. Scrape the work bowl and then process for about 1 minute until smooth.

Serve immediately or place in a container to be stored in the freezer. Cover sorbet with plastic directly if freezing.

*Note: Simple syrup is equal amounts sugar and water brought to a boil in order to dissolve the sugar. One cup each water and sugar will yield 1½ cups simple syrup.

Simple syrup can last in a refrigerator for at least one month in clean, sealed container.

Nutritional information per serving (½ cup):
Calories 94 (5% from fat) | carb. 24g | pro. 0g | fat 1g | sat. fat 0g | chol. 0mg | sod. 0mg | calc. 1mg | fiber 2g

BANANA "ICE CREAM"

Frozen bananas give this guilt-free dessert a super-creamy consistency.

- 2 BANANAS, FROZEN, CUT INTO 1 TO 2-INCH PIECES
- ½ TABLESPOON HONEY
- ¼ TEASPOON PURE VANILLA EXTRACT
- 1 TABLESPOON COCONUT MILK
- PINCH KOSHER SALT

Makes about four 3-ounce servings

Approximate preparation time: 5 minutes

Insert the large chopping blade into the large work bowl of the Cuisinart® Food Processor. Put the bananas, honey, vanilla, coconut milk and salt into the work bowl. Pulse 10 times, using long pulses. Scrape the work bowl and then process for about 1 to 2 minutes until smooth.

For best results, serve immediately or place in a container to be stored in the freezer. Cover ice cream with plastic directly if freezing.

TIP: Peel and cut your overripe bananas before you freeze them. Wrap each banana separately in plastic.

Nutritional information per serving:
Calories 68 (1% from fat) | carb. 16g | pro. 1g | fat 1g | sat. fat 1g | chol. 0mg | sod. 1mg | calc. 4mg | fiber 2g

NOTES:

SORBETE DE ARÁNDANOS AZULES Y MENTA

Este refrescante sorbete es perfecto para el verano.

- **12** ONZAS (350 G) DE ARÁNDANOS AZULES CONGELADOS
- **½** TAZA (120 ML) DE JARABE SIMPLE*
- **2** HOJAS GRANDES DE MENTA FRESCA
- **1** CUCHARADA DE JUGO DE LIMÓN FRESCO

Rinde aproximadamente 2 tazas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar los arándanos, el jarabe, la menta y el jugo de limón. Pulsar 10 veces, usando largas pulsaciones. Raspar el bol y procesar durante 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave.

Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético. Cubrir con una película de plástico antes de congelar.

*Nota: para preparar jarabe simple, poner a hervir igual cantidad de azúcar y de agua, hasta que el azúcar esté disuelto. 1 taza (235 ml) de agua + 1 taza (200 g) de azúcar = 1½ taza (355 ml) de jarabe.

El jarabe podrá conservarse durante un mes o más en el refrigerador, en un recipiente hermético.

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):

Calorías 94 (5% de grasa) | Carbohidratos 24 g | Proteínas 0 g | Grasa 1 g | Grasa saturada 0 g Colesterol 0 mg | Sodio 0 mg | Calcio 1 mg | Fibra 2 g

"HELADO" DE BANANO

Los bananos congelados le dan a este sabroso postre una consistencia muy cremosa.

- **2** BANANOS, CORTADOS EN TROZOS Y CONGELADOS
- **½** CUCHARADA DE MIEL
- **¼** CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
- **1** CUCHARADA DE LECHE DE COCO
- **1** PIZCA DE SAL KOSHER

Rinde aproximadamente 4 porciones

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar los bananos, la miel, la vainilla, la leche de coco y la sal. Pulsar 10 veces, usando largas pulsaciones. Raspar el bol y procesar durante 1–2 minutos, hasta obtener una mezcla suave.

Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético. Cubrir con una película de plástico antes de congelar.

CONSEJO: pelar y cortar los bananos antes de congelarlos. Envolver cada banano individualmente en una película de plástico.

Información nutricional por porción:

Calorías 68 (1% de grasa) | Carbohidratos 16 g | Proteínas 1 g | Grasa 1 g | Grasa saturada 1 g Colesterol 0 mg | Sodio 1 mg | Calcio 4 mg | Fibra 2 g

BATIDO DE FRUTAS TROPICALES

Sabor tropical, en cualquier momento.

2	BANANOS
2	DURAZNOS, EN CUBITOS
2	TAZAS (330 G) DE PIÑA, EN PEDAZOS
2	TAZAS (560 G) DE CUBOS DE MANGO CONGELADO
1¾	TAZA (415 ML) DE JUGO DE NARANJA, DURAZNO Y MANGO

Rinde 8 porciones de 1 taza (235 ml)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar en orden el banano, los duraznos, la piña y el mango.

Pulsar 10 veces, usando largas pulsaciones. Procesar durante 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave.

Sin apagar la máquina, echar el jugo de fruta por la pequeña boca de llenado y procesar durante aproximadamente 45 segundos adicionales.

Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 114 (3% de grasa) | Carbohidratos 29 g | Proteínas 1 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 4 mg | Calcio 18 mg | Fibra 3 g

SORBETE DE MANGO

Este sorbete es muy rápido y fácil de hacer con su procesadora Cuisinart®.

12	ONZAS (340 G) DE CUBOS DE MANGO CONGELADO
⅔	TAZA (160 ML) DE JARABE SIMPLE*
3	CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN FRESCO
1	PIZCA PEQUEÑA DE SAL KOSHER

Rinde 2 tazas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el mango, el jarabe, el jugo de limón y la sal.

Pulsar 10 veces, usando largas pulsaciones. Raspar el bol y procesar durante 2 minutos, hasta obtener una mezcla suave.

Servir inmediatamente o congelar, en un recipiente hermético. Cubrir con una película de plástico antes de congelar.

*Nota: para preparar jarabe simple, poner a hervir igual cantidad de azúcar y de agua, hasta que el azúcar esté disuelto. 1 taza (235 ml) de agua + 1 taza (200 g) de azúcar = 1½ taza (355 ml) de jarabe.

El jarabe podrá conservarse durante un mes o más en el refrigerador, en un recipiente hermético.

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):

Calorías 119 (1% de grasa) | Carbohidratos 31 g | Proteínas 0 g | Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg | Sodio 2 mg | Calcio 9 mg | Fibra 1 g

SALSA DE FRAMBUESA

Esta salsa de frambuesa es perfecta para acompañar muchos postres. Es ideal para servir con nuestras "crêpes".

3	TAZAS (500 G) DE FRAMBUESAS CONGELADAS, DESCONGELADAS
1	TAZA (125 G) DE FRAMBUESAS FRESCAS
2	CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
1	PIZCA DE SAL KOSHER
¼	CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA

Rinde 2 tazas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las frambuesas y procesar durante 15 segundos. Agregar el resto de los ingredientes y procesar durante aproximadamente 45 segundos. Colar con colador de malla fina y tirar las semillas. Probar y agregar más azúcar si desea.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 21 (0% de grasa) | Carbohidratos 6 g | Proteínas 0 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 0 mg | Calcio 6 mg | Fibra 2 g

BATIDO DE FRUTAS DEL BOSQUE Y MANGO

Delicioso batido, lleno de antioxidantes.

2	BANANOS MADUROS, EN PEDAZOS
1½	TAZA (200 G) DE FRESAS, LIMPIAS Y CORTADAS EN CUARTOS
2	TAZAS (280 G) DE ARÁNDANOS AZULES FRESCOS
1	LIBRA (455 G) DE MANGO CONGELADO
1½	TAZA (355 ML) DE JUGO DE NARANJA, DURAZNO Y MANGO O DE JUGO DE NARANJA

Rinde 8 porciones de 1 taza (235 ml)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar en orden el banano, las fresas, los arándanos y el mango.

Pulsar 10 veces, usando largas pulsaciones. Procesar durante 30 segundos, hasta obtener una mezcla suave.

Sin apagar la máquina, echar el jugo de fruta por la pequeña boca de llenado y procesar durante aproximadamente 45 segundos adicionales.

Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 146 (3% de grasa) | Carbohidratos 29 g | Proteínas 1 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 6 mg | Calcio 22 mg | Fibra 4 g

"CRÊPES" CON RELLENO DE FRUTAS DEL BOSQUE

Preparar "crêpes" requiere algo de práctica, pero vale la pena.

MEZCLA:

3	HUEVOS GRANDES
¾	TAZA (95 G) DE HARINA COMÚN
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
2	CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
1	CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
1	TAZA (235 ML) DE LECHE ENTERA
4	CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL

FRUTAS DEL BOSQUE:

2	TAZAS (300 G) DE FRUTAS DEL BOSQUE FRESCAS
¼	CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA
2	CUCHARADITAS DE AZÚCAR GRANULADA

CREMA:

8	ONZAS (225 G) DE QUESO MASCARPONE, A TEMPERATURA AMBIENTE
¾	TAZA (175 ML) DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")
⅓	TAZA (100 G) DE AZÚCAR SUPERFINO
1	CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
1	PIZCA DE SAL KOSHER
¼	CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA
1	CUCHARADITA (5 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
	AZÚCAR GLASÉ PARA ESPOLVOREAR

Rinde 6 porciones

Tiempo de preparación: 25 minutos + reposo

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar los huevos por la boca de llenado. Combinar la harina, la sal y el azúcar en un recipiente. Agregar al bol y procesar *justo* hasta combinar. Sin apagar la máquina, agregar la leche, la vainilla y la mantequilla y procesar hasta obtener una mezcla homogénea. Poner la mezcla en un recipiente, cubrir y refrigerar durante 2 horas o más.

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño; agregar las bayas, la ralladura y 2 cucharaditas del azúcar. Procesar hasta obtener una mezcla suave. Colar el puré con colador de malla fina y tirar las semillas; reservar.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar los ingredientes de la crema y procesar durante aproximadamente 15 segundos. Reservar.

Para preparar las "crêpes": Precalentar un sartén grande a fuego medio durante 5 minutos. Cuando el sartén esté caliente, agregar la mantequilla. Cuando la mantequilla esté derretida, esparcir en el interior del sartén con un papel absorbente. Incorporar 3 cucharadas de la mezcla al sartén. Mover rápidamente el sartén para esparcir la mezcla *justo* hasta que cubra el fondo. El fondo del sartén debería estar completamente cubierto por una capa fina de masa. Después de aproximadamente 1 minuto, dar vuelta a la crêpe con una espátula a prueba de calor y cocer el otro lado por un minuto. Reservar, sobre un plato. Repetir con el resto de la mezcla, poniendo las "crêpes" encima una de otra. Para mantener las "crêpes" calientes: poner un poco de agua a calentar a fuego medio-lento en un sartén. Forrar el fondo del plato con papel de aluminio y ponerlo en el sartén

Para servir: esparcir 1½ de la crema de queso y 1 cucharada del puré de bayas en cada "crêpe" y doblar. Disponer tres crêpes en cada plato, espolvorear un poco de azúcar glasé y esparcir un poco de puré de bayas encima.

Información nutricional por porción:

Calorías 393 (56% de grasa) | Carbohidratos 35 g
Proteínas 9 g | Grasa 25 g | Grasa saturada 15 g
Colesterol 172 mg | Sodio 342 mg | Calcio 98 mg | Fibra 1 g

BAÑO DE QUESO CREMA

28	ONZAS (810 G) DE QUESO CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE (CORTAR CADA PAQUETE EN 6 PEDAZOS)
¾	LIBRA (340 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
2	TAZAS (240 G) DE AZÚCAR GLASÉ, TAMIZADO
¾	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
1	CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
2	CUCHARADITAS DE CREMA AGRIA

Rinde aproximadamente 5½ tazas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el queso crema, la mantequilla, el azúcar y la sal; pulsar 2 ó 3 veces, y luego procesar hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar la vainilla y la crema agria. Pulsar para combinar.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 84 (81% de grasa) | Carbohidratos 3 g
Proteínas 1 g | Grasa 8 g | Grasa saturada 5 g
Colesterol 23 mg Sodio 57 mg | Calcio 8 mg | Fibra 0 g

BIZCOCHO DE PIÑONES Y ACEITE DE OLIVA

Este jugoso bizcocho es ideal para el postre o para acompañar una taza de té o café.

	SPRAY VEGETAL
¼	TAZA (35 G) DE PIÑONES TOSTADOS
1⅔	TAZA (210 G) DE HARINA COMÚN
¼	TAZA (30 G) DE HARINA DE MAÍZ
½	CUCHARADA DE POLVO DE HORNEAR
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
12	CUCHARADAS (180 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE, EN PEDACITOS
1	TAZA (200 G) DE AZÚCAR GRANULADA
½	CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA O LIMÓN
4	HUEVOS GRANDES, A TEMPERATURA AMBIENTE
¼	TAZA (60 ML) DE ACEITE DE OLIVA
1½	CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA

Rinde 12 porciones

Tiempo de preparación: 20 minutos + 90 minutos de cocción

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Engrasar un molde de 9 x 5 pulgadas (22 x 12 cm) con spray vegetal.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar los piñones; pulsar 2 ó 3 veces. Agregar la harina, la harina de maíz, el polvo de hornear y la sal; procesar durante 10 segundos. Reservar.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la mantequilla, el azúcar y la ralladura y procesar hasta obtener una mezcla cremosa. Combinar los huevos, el aceite y la vainilla en una taza de medir. Encender la máquina y echar la mezcla por la boca de llenado; procesar hasta obtener una masa homogénea. Agregar los ingredientes secos y procesar *justo* hasta combinarlos.

Echar la mezcla en la bandeja. Meter al horno por 90 minutos, en el medio del horno, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por porción:

Calorías 308 (57% de grasa) | Carbohidratos 29 g
Proteínas 4 g | Grasa 20 g | Grasa saturada 8 g
Colesterol 110 mg | Sodio 153 mg | Calcio 21 mg | Fibra 1 g

TORTA DE CAPAS DE CHOCOLATE

Suculenta torta de chocolate, bañada en queso crema (receta a continuación).

	MANTEQUILLA PARA ENGRASAR LOS MOLDES
2	TAZAS (250 G) DE HARINA COMÚN
¾	CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO
½	CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
¾	TAZA (150 G) DE AZÚCAR GRANULADA
¾	TAZA (150 G) DE AZÚCAR RUBIA
5	ONZAS (140 G) DE CHOCOLATE SEMI-AMARGO ("BITTERSWEET"), PICADO
¾	TAZA (90 G) DE CACAO AMARGO EN POLVO
1½	CUCHARADITA DE CAFÉ EXPRESO INSTANTÁNEO
1	TAZA (235 ML) DE AGUA HIRVIENTE
½	LIBRA (225 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA Y ENFRIADA LIGERAMENTE
¾	TAZA (185 G) DE SUERO DE MANTEQUILLA ("BUTTERMILK")
3	HUEVOS GRANDES
1½	CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA

Rinde 12 porciones (dos pasteles de 9 pulgadas/22 cm; un pastel de 2 ó 4 capas)

Tiempo de preparación: 15 minutos + 50 minutos de cocción

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Cortar dos círculos de papel sulfurizado de 9 pulgadas (22 cm). Engrasar los moldes con mantequilla y disponer el círculo de papel en el fondo.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la sal y el azúcar; pulsar 10 veces, y luego procesar durante 20 segundos.

Combinar el chocolate, el cacao, el café y el agua hirviente en un tazón pequeño.

Encender la máquina y echar la mantequilla lentamente por la boca de llenado. Agregar el suero de mantequilla, los huevos y la vainilla; procesar *justo* hasta combinar los ingredientes. Agregar la mezcla de chocolate y pulsar para combinar.

Echar la mezcla en los moldes. Meter al horno por 45–50 minutos, *justo* hasta que un probador salga limpio.

Dejar enfriar sobre una rejilla durante 15 minutos. Quitar el molde y dejar enfriar completamente sobre una rejilla. Para preparar una torta de cuatro capas, cortar cada pastel horizontalmente a la mitad.

Información nutricional por porción:

Calorías 258 (23% de grasa) | Carbohidratos 49 g
Proteínas 6 g | Grasa 7 g | Grasa saturada 3 g
Colesterol 54 mg | Sodio 224 mg | Calcio 38 mg | Fibra 3 g

CREMA PASTELERA

Esta versátil crema pastelera puede usarse para preparar una multitud de tartas de fruta.

1½	TAZA (355 ML) DE LECHE
½	TAZA (120 ML) DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")
½	TAZA (100 G) DE AZÚCAR GRANULADA
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
1½	CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
4	YEMAS DE HUEVO GRANDE
2	CUCHARADAS DE MAICENA

PARA UNA CREMA PASTELERA MÁS LIGERA:

½	TAZA (120 ML) DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")
1½	CUCHARADA DE AZÚCAR GLASÉ

Rinde aproximadamente 2¼ tazas (500 ml)

Tiempo de preparación: 25 minutos

Poner a calentar a fuego medio la leche, la crema, ¼ taza (50 g) del azúcar, la sal y la vainilla. Cocer hasta que la mezcla hierva bien.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las yemas, la maicena y el resto del azúcar; procesar durante 1 minuto, hasta que la mezcla esté ligera y espesa.

Sin apagar la máquina, verter lentamente ¾–1½ taza (175–355 ml) de la leche en la boca de llenado; procesar durante 1 minuto adicional.

Poner la mezcla en la cacerola, a fuego medio. Seguir cociendo durante aproximadamente 2½ minutos después de que la mezcla empiece a hervir, revolviendo constantemente con un batidor Revolver constantemente para evitar que los huevos se cocinen demasiado. Colar la mezcla con colador de malla fina. Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande; agregar la mezcla y procesar durante 5 minutos. Verter la mezcla en un recipiente limpio, cubrir con una película de plástico y dejar enfriar.

Para una crema pasteleras más ligera: combinar ½ taza (120 ml) de crema líquida para batir con 1½ cucharada de azúcar glasé y batir hasta formar picos firmes. Agregar a la crema pastelera tras enfriar.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 72 (50% de grasa) | Carbohidratos 8 g
Proteínas 1 g | Grasa 4 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 58 mg | Sodio 72 mg | Calcio 32 mg | Fibra 0 g

TARTA DE CREMA DE BANANO

Este original postre le encantará a todo el mundo.

1 RECETA DE FONDO DE GALLETAS DE CHOCOLATE (A CONTINUACIÓN)
4 BANANOS FIRMES
¼ CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
1 RECETA DE CREMA PASTELERA LIGERA (PÁGINA 82)

Rinde 16 porciones (una tarta de 9 pulgadas/22 cm)

Tiempo de preparación: 50 minutos (incluso el tiempo de preparación de la crema); 2 horas para enfriar

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C).

Preparar el fondo de galletas de chocolate, según la receta a continuación.

Comprimir uniformemente en el fondo un molde para tarta de 9 pulgadas/22 cm de diámetro. Meter al horno por 15 minutos.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande; cortar los bananos en rodajas.

Incorporar delicadamente los bananos y la canela en la crema pastelera. Verter la crema pastelera encima del fondo de tarta enfriado. Refrigerar durante 2 horas o más antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 315 (52% de grasa) | Carbohidratos 35 g
Proteínas 4 g | Grasa 19 g | Grasa saturada 11 g
Colesterol 111 mg | Sodio 177 mg | Calcio 61 mg | Fibra 2 g

FONDO DE GALLETAS DE CHOCOLATE

Delicioso con nuestra tarta de crema de banano; exquisito con tarta de queso.

24 GALLETAS DE BARQUILLO DE CHOCOLATE
2 CUCHARADITAS DE AZÚCAR GRANULADA
4 CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL

Rinde 12 porciones

Tiempo de preparación: 1 minuto + 15 minutos de cocción

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las galletas; pulsar 10 veces. Agregar el azúcar; pulsar 5 veces. Encender la máquina y echar la mantequilla por la boca de llenado; procesar hasta obtener una masa homogénea.

Comprimir las galletas picadas uniformemente en el fondo de un molde para tarta de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro. Hornear (en el horno precalentado en 375 °F/190 °C) durante 15 minutos.

Información nutricional por porción:

Calorías 85 (55% de grasa) | Carbohidratos 9 g
Proteínas 1 g | Grasa 5 g | Grasa saturada 3 g
Colesterol 10 mg | Sodio 65 mg | Calcio 3 mg | Fibra 0 g

TARTA CRUJIENTE DE MANZANA

Esta tarta es muy fácil de preparar gracias al disco rebanador ajustable.

½	RECETA DE MASA QUEBRADA (PÁGINA 34)
5	MANZANAS GRANDES (GOLDEN DELICIOUS, GINGER GOLD, U OTRA VARIEDAD SEMEJANTE), PELADAS Y CORTADAS A LA MITAD
	JUGO DE 2 LIMONES
1	CUCHARADITA DE PASTA DE VAINILLA*
½	TAZA (100 G) DE AZÚCAR GRANULADA
2	CUCHARADAS DE MERMELADA DE ALBARICOQUE/CHABACANO/DAMASCO
1	RECETA DE COBERTURA CRUJIENTE (A CONTINUACIÓN)

Rinde 8–12 porciones (una tarta de 10 pulgadas/25 cm)

Tiempo de preparación: 55–65 minutos

Precalentar el horno a 350 °F (190 °C).

Estirar la masa para formar un disco de 10 pulgadas (25 cm) de diámetro. Cubrir el fondo de un molde de tarta de cerámica no engrasado de 9 pulgadas (22.5 cm) de diámetro. Refrigerar durante aproximadamente 20 minutos.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande; rebanar las manzanas.

Combinar las manzanas, el jugo de limón, la vainilla y el azúcar en un tazón grande. Esparcir cuidadosamente la mermelada sobre el fondo de tarta bien frío.

Esparcir la cobertura crujiente encima. Hornear durante 40–50 minutos, hasta dorarse.

*Podrá encontrar pasta de vainilla en las tiendas especializadas. Si no está disponible, utilice extracto natural de vainilla.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 166 (8% de grasa) | Carbohidratos 36 g
Proteínas 3 g | Grasa 1 g | Grasa saturada 0 g
Colesterol 36 mg | Sodio 225mg | calc. 10 mg | Fibra 2 g

COBERTURA CRUJIENTE

Esta cobertura es perfecta para nuestra tarta de manzana, o para cualquier tarta de fruta.

⅓	TAZA (35 G) DE PANCAS TOSTADAS
¾	TAZA (95 G) DE HARINA CUMÚN
⅓	TAZA (75 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
1¼	CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
¼	CUCHARADITA DE SAL KOSHER

Rinde una cantidad suficiente como para cubrir una tarta.

Tiempo de preparación: 3 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar las pacanas; pulsar varias veces para picar. Agregar el resto de los ingredientes y pulsar hasta combinarlos.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 89 (69% de grasa) | Carbohidratos 6 g
Proteínas 1 g | Grasa 7 g | Grasa saturada 3 g
Colesterol 13 mg | Sodio 44 mg | Calcio 5 mg | Fibra 1 g

FONDO DE GALLETAS GRAHAM

- **4½** ONZAS (135 G) DE GALLETAS GRAHAM
- **½** CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- **2** CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
- **3** CUCHARADAS (45 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA

Rinde 12 porciones (una tarta de 9 pulgadas/22 cm)

Tiempo de preparación: 2 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Romper las galletas en cuatro y ponerlas en el bol; pulsar 10–12 veces, usando largas pulsaciones, hasta que estén finamente picadas. Agregar la canela y el azúcar y procesar durante 15 segundos. Agregar la mantequilla y procesar durante aproximadamente 45 segundos.

Comprimir las galletas picadas uniformemente en el fondo de un molde para tarta de 9 pulgadas (22 cm) de diámetro.

Información nutricional por porción:

Calorías 78 (44% de grasa) | Carbohidratos 10 g
Proteínas 1 g | Grasa 4 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 8 mg | Sodio 64 mg | Calcio 4 mg | Fibra 0 g

TARTA DE QUESO CLÁSICA

Siempre obtendrá una tarta de queso perfecta siguiendo esta receta simple.

	MANTEQUILLA PARA ENGRASAR EL MOLDE
1	RECETA DE FONDO DE TARTA DE GALLETAS GRAHAM (A CONTINUACIÓN)
24	ONZAS (695 G) DE QUESO CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE
1½	TAZA (300 G) DE AZÚCAR GRANULADA
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
4	HUEVOS GRANDES, A TEMPERATURA AMBIENTE
1	CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
¾	TAZA (185 G) DE QUESO RICOTTA, A TEMPERATURA AMBIENTE
¾	TAZA (175 ML) DE CREMA AGRIA, A TEMPERATURA AMBIENTE

Rinde 12 porciones (una tarta de 9 pulgadas/22.5 cm)

Tiempo de preparación: 15 minutos + 3 horas de cocción/reposo + 6 horas para enfriar

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Poner una bandeja grande en el horno y llenar con 1–2 pulgadas (2.5–5 cm) de agua.

Engrasar un molde desmontable de 9 pulgadas (22.5 cm).

Preparar el fondo de tarta de galletas Graham según la receta a continuación.

Comprimir las galletas ralladas uniformemente en el fondo del molde.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Cortar cada bloque de queso crema en 6 pedazos y poner el queso en el bol; pulsar 10 veces, y luego procesar durante 45 segundos. Raspar el bol y agregar el azúcar y la sal. Procesar durante 30–45 segundos adicionales, hasta obtener una mezcla homogénea. Sin apagar la máquina, agregar los huevos uno por uno, luego la vainilla, *justo* hasta combinarlos. Agregar el queso Ricotta y la crema agria y pulsar *justo* hasta combinar los ingredientes, raspando el bol si es necesario.

Verter la mezcla en el molde y hornear al baño María en el medio del horno. Agregar más agua a la bandeja si fuera necesario. Meter al horno por 1 hora. Apagar el horno y dejar la tarta adentro durante 2 horas, sin abrir la puerta.

Retirar la tarta del horno y dejar enfriar sobre una rejilla. Cuando esté completamente fría, envolver en una película de plástico y refrigerar durante 6 horas antes de servir.

Servir con frutas del bosque frescas y salsa de frambuesa (página 83).

Información nutricional por porción:

Calorías 456 (60% de grasa) | Carbohidratos 38 g
Proteínas 8 g | Grasa 31 g | Grasa saturada 18 g
Colesterol 154 mg | Sodio 391 mg | Calcio 72 mg | Fibra 1 g

GALLETAS DE CHOCOLATE Y PACANAS

¡Estas galletas son simplemente deliciosas!

RELLENO:

1	TAZA (100 G) DE PACANAS TOSTADAS
¾	TAZA (130 G) DE CHISPAS DE CHOCOLATE
½	TAZA (100 G) DE AZÚCAR GRANULADA
¼	TAZA LLENA (50 G) DE AZÚCAR MORENA
1½	CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
½	CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA RECIÉN RALLADA
¼	TAZA (60 ML) DE CREMA LÍQUIDA PARA BATIR ("HEAVY CREAM")
¼	TAZA (50 G) DE AZÚCAR CON CANELA

MASA:

2¼	TAZAS (280 G) DE HARINA COMÚN
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
½	CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
2	CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
½	CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA
½	LIBRA (225 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
4	ONZAS (115 G) DE QUESO CREMA, FRÍO Y CORTADO EN PEDAZOS
½	TAZA (120 ML) DE CREMA AGRIA

Rinde 4 docenas de galletas

Tiempo de preparación: 30 minutos + 35 minutos de cocción

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C). Forrar dos placas para horno con papel sulfurizado.

Relleno:
Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño; agregar las pacanas. Pulsar para picar grueso. Pulsar para picar. Agregar el azúcar, la canela y la nuez moscada; pulsar para combinar. Reservar.

Relleno:
Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, la sal, la canela, el azúcar y la ralladura; procesar durante 10 segundos. Agregar la mantequilla y el queso crema; pulsar para combinar. Agregar la crema agria y procesar justo hasta combinar los ingredientes. La masa debería desmigajarse con facilidad; tener cuidado de no procesar demasiado. Dividir la masa en 4 porciones iguales; envolver en una película de plástico y refrigerar.

Después de aproximadamente 30 minutos, estirar sobre una superficie ligeramente enharinada hasta formar 4 rectángulo de aproximadamente ⅛ pulgada (3 mm) de espesor. Cepillar con crema y esparcir ¼ del relleno encima de cada rectángulo. Enrollar cada rectángulo. Cepillar cada rollo con crema, luego espolvorear con el azúcar de canela. Refrigerar ligeramente. Repetir con el resto de la masa. Cortar cada rollo en 12 rodajas y colocar sobre placas para horno.

Meter al horno por 30–35 minutos, justo hasta dorarse.

Información nutricional por galleta:
Calorías 113 (59% de grasa) | Carbohidratos 11 g
Proteínas 1 g | Grasa 8 g | Grasa saturada 4 g
Colesterol 14 mg | Sodio 30 mg | Calcio 8 mg | Fibra 0 g

"POPOVERS"

Coma estos sabrosos "popovers" recién salidos del horno para apreciar su deliciosa textura.

- **1½** TAZA (185 G) DE HARINA COMÚN
- **¾** TAZA (175 ML) + 4 CUCHARADAS DE LECHE EVAPORADA
- **2** HUEVOS GRANDES
- **1** CUCHARADA (15 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA
- **½** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- MANTEQUILLA Y SPRAY VEGETAL PARA ENGRASAR EL MOLDE

Rinde 12 "popovers"

Tiempo de preparación: 5 minutos + 45 minutos de reposo + 50 minutos de cocción

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, la mantequilla, los huevos, la mantequilla y la sal; procesar durante 20–30 segundos. Poner la mezclar en una taza de medir y dejar reposar a temperatura ambiente durante 30–45 minutos.

Precalentar el horno a 450 °F/230 °C (usar la función de horneado por convección de su horno, si tiene). Engrasar generosamente 12 ramequines de 5 onzas (120 ml) o moldecitos para muffins con mantequilla o aceite vegetal y ponerlos sobre dos placas para horno. Llenar cada molde con ⅓ taza (120 ml) de la mezcla. Hornear durante 30 minutos. Bajar la temperatura del horno en 350 °F (180 °C) y hornear durante 20 minutos adicionales. Sacar del horno y retirar de los moldes.
Servir inmediatamente.

Información nutricional por "popover":

Calorías 136 (39% de grasa) | Carbohidratos 14 g
Proteínas 6 g | Grasa 6 g | Grasa saturada 3 g
Colesterol 87 mg | Sodio 188 mg | Calcio 98 mg | Fibra 0 g

PANECILLOS CON SUERO DE MANTEQUILLA

Estos panecillos son tan ligeros y sabrosos que los querrá preparar todas las noches.

- 2¼ TAZAS (280 G) DE HARINA COMÚN
- ¾ TAZA (95 G) DE HARINA DE REPOSTERÍA
- 1 CUCHARADA DE CRÉMOR TÁRTARO
- ¾ CUCHARADA DE BICARBONATO DE SODIO
- ¼ CUCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA
- 1 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 9 CUCHARADAS (130 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN CUBOS
- 1 TAZA (245 G) DE SUERO DE MANTEQUILLA ("BUTTERMILK")
- 2 CUCHARADAS (30 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA

Rinde 12 panecillos

Tiempo de preparación: 10 minutos + 10 minutos de cocción

Precalentar el horno a 500 °F (260 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, el crémor tártaro y el bicarbonato de sodio; procesar durante 10 segundos. Agregar el azúcar, la sal y la pimienta y procesar durante 5 segundos. Agregar la mantequilla fría y pulsar 15 veces. Echar el suero de mantequilla lentamente por la boca de llenado y seguir pulsando *justo* hasta incorporar. Poner la masa sobre una superficie generosamente enharinada. Amasar a mano dos veces, formar una barra y cortar en 12 porciones iguales. Formar una bola con cada porción y poner las bolas sobre une placa para horno.

Hornear durante aproximadamente 10 minutos, hasta dorarse. Retirar del horno y cepillar con mantequilla derretida. Servir inmediatamente.

Información nutricional por panecillo:
Calorías 210 (45% de grasa) | Carbohidratos 25 g
Proteínas 4 g | Grasa 10 g | Grasa saturada 7 g
Colesterol 29 mg | Sodio 437mg | calc. 26 mg | Fibra 1 g

PANCITOS CON SABOR A MANTEQUILLA

Perfectos para hacer de la cena algo especial, recién salidos del horno.

¾	TAZA (175 ML) DE LECHE ENTERA + 1 CUCHARADA PARA CEPILLAR
8	CUCHARADAS (115 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL + 2 CUCHARADAS (30 G) PARA CEPILLAR
¼	TAZA (50 G) DE AZÚCAR GRANULADA
1	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
2¼	CUCHARADITAS DE LEVADURA SECA ACTIVA
¼	TAZA (60 ML) DE AGUA TIBIA
4¾	TAZAS (595 G) DE HARINA COMÚN
1	HUEVO GRANDE

Rinde 16 pancitos

Tiempo de preparación: 20–25 minutos + 2½ horas para leudar + 40 minutos para cocer + 10–15 minutos para enfriar

Escaldar la leche en el microondas, y luego agregar la mantequilla, el azúcar y la sal; reservar.

Disolver la levadura en agua tibia. Dejar fermentar durante 3–5 minutos. Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande; agregar la harina y procesar durante 10 segundos. Encender la máquina y echar los ingredientes líquidos en la boca de llenado. Procesar justo hasta formarse una bola de masa. Procesar durante 45 segundos adicionales. Formar una bola de masa suave y poner en una bolsa de plástico hermética. Expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado, durante 45–60 minutos.

Precalentar el horno a 450 °F (230 °C). Engrasar un molde redondo de 9 pulgadas (25 cm) de diámetro con mantequilla. Dividir la masa en 16 porciones iguales. Formar bolitas suaves y disponer en el molde. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante 30–40 minutos. Combinar el resto de la leche y de la mantequilla y calentar la mezcla hasta que la mantequilla esté derretida. Justo antes de meter al horno, cepillar los pancitos con la mezcla de leche con mantequilla. Hornear durante 25–30 minutos, hasta dorarse. Retirar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla durante 10 minutos antes de servir.

Nota: para que los pancitos estén aún más suaves, cepillarlos con mantequilla derretida al retirarlos del horno.

Información nutricional por pancito:

Calorías 209 (38% de grasa) | Carbohidratos 28 g
Proteínas 5 g | Grasa 9 g | Grasa saturada 5 g
Colesterol 34 mg | Sodio 160 mg | Calcio 23 mg | Fibra 1 g

PAN INTEGRAL CLÁSICO CUISINART®

Pan de trigo integral con rico sabor.

2¼	CUCHARADITAS DE LEVADURA SECA ACTIVA
1	CUCHARADA + 1 CUCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA
⅓	TAZA (80 ML) DE AGUA TIBIA
2	TAZAS (250 G) DE HARINA COMÚN
2	TAZAS (250 G) DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL
4	CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, EN PEDAZOS
½	CUCHARADA DE SAL KOSHER
1	TAZA (235 ML) DE AGUA FRÍA
	SPRAY VEGETAL

Rinde 12 porciones (una barra de 9 pulgadas/22 cm)

Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 2½ horas para leudar + 35 minutos para cocer + 1 hora para enfriar

Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia. Dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos.

Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande. Agregar la harina, la mantequilla y la sal y procesar durante 10–15 segundos. Combinar el agua fría con la mezcla de levadura. Encender la máquina y agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Después de que la masa llegue a formar una bola, procesar durante 45 segundos adicionales. La masa debería estar suave y elástica.

Poner la masa en una bolsa de plástico hermética ligeramente enharinada; expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante 1–1½ hora.

Engrasar un molde de barra de 9 x 5 pulgadas con spray vegetal. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplastar para desinflar y dejar reposar durante 5–10 minutos. Formar una barra. Poner en el molde y cubrir con una película de plástico. Dejar leudar durante 45–60 minutos adicionales.

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C).

Hornear durante 30–35 minutos, hasta dorarse. Desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción (1 rebanada):

Calorías 135 (20% de grasa) | Carbohidratos 23 g
Proteínas 4 g | Grasa 3 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 8 mg | Sodio 244 mg | Calcio 30 mg | Fibra 3g

PAN FRANCÉS CRUJIENTE

Esta receta le permitirá preparar dos barras.
El pan se congela muy bien.

- **2¼** CUCHARADITAS DE LEVADURA SECA ACTIVA
- **1¼** TAZA (295 ML) DE AGUA TIBIA
- **3½** TAZAS (435 G) DE HARINA COMÚN
- **⅔** TAZA (85 G) DE HARINA DE REPOSTERÍA
- **⅓** TAZA (55 G) DE GERMEN DE TRIGO
- **2** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- **¼** TAZA (60 ML) DE AGUA FRÍA
- HARINA PARA ESPOLVOREAR

Rinde 2 "baguettes" de ¾ libra (340 g)

Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 2–3½ horas para leudar + 30 minutos para cocer + 1 hora para enfriar

Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia. Dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos.

Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande. Agregar la harina, el germen de trigo y la sal y procesar durante 10–15 segundos. Combinar el agua fría con la mezcla de levadura. Encender la máquina y agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Después de que la masa llegue a formar una bola, procesar durante 45 segundos adicionales. La masa debería estar suave y elástica.

Poner la masa en una bolsa de plástico hermética ligeramente enharinada; expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante 1–1½ hora.

Aplastar para desinflar y dejar leudar de nuevo al doble de su volumen. (esta etapa puede omitirse, pero produce un pan más sabroso, con una textura más "artesanal"). Aplastar para desinflar y dividir en dos porciones iguales. Formar barras largas de 16–18 pulgadas (40–45 cm) de largo y ponerlas sobre una placa para horno forrada con papel sulfurizado. Cubrir sin apretar con una película de plástico y dejar leudar durante 45–60 minutos.

Precalentar el horno a 425 °F (220 °C).

Espolvorear un poco de harina encima de las barras. Hacer 4 ó 5 cortes diagonales de ¼ pulgada (1.5 cm) de profundidad en la parte superior de cada barra con la punta de un cuchillo. Hornear durante 25–30 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar sobre una rejilla. El pan es más fácil de cortar cuando está totalmente frío.

Información nutricional por porción (1 rebanada):
Calorías 139 (19% de grasa) | Carbohidratos 25 g
Proteínas 3 g | Grasa 3 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 8 mg | Sodio 243 mg | Calcio 30 mg | Fibra 1 g

PAN BLANCO CLÁSICO CUISINART®

Deleite a su familia con pan fresco hecho en casa.

2¼	CUCHARADITAS DE LEVADURA SECA ACTIVA
1	CUCHARADA DE AZÚCAR GRANULADA
⅓	TAZA (80 ML) DE AGUA TIBIA
5	TAZAS (625 G) DE HARINA COMÚN
4	CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, EN PEDAZOS
2	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
1	TAZA (235 ML) DE AGUA FRÍA
	SPRAY VEGETAL

Rinde 18 porciones (2 barras de 9 pulgadas/22 cm)

Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 2½ horas para leudar + 35 minutos para cocer + 1 hora para enfriar

Disolver la levadura y el azúcar en agua tibia. Dejar fermentar durante aproximadamente 5 minutos.

Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande. Agregar la harina, la mantequilla y la sal y procesar durante 10–15 segundos. Combinar el agua fría con la mezcla de levadura. Encender la máquina y agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Después de que la masa llegue a formar una bola, procesar durante 45 segundos adicionales. La masa debería estar suave y elástica.

Poner la masa en una bolsa de plástico hermética ligeramente enharinada; expulsar el aire y cerrar la bolsa. Dejar leudar al doble de su volumen en un lugar templado durante 1–1½ hora.

Engrasar dos moldes de barra de 9 x 5 pulgadas (22.5 x 12.5 cm) con spray vegetal. Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Aplastar para desinflar y dejar reposar durante 5–10 minutos. Dividir la masa en dos porciones iguales y formar una barra con cada porción. Poner en los moldes y cubrir con una película de plástico. Dejar leudar durante 45–60 minutos adicionales.

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C).

Hornear durante 30–35 minutos, hasta dorarse. Retirar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.

Información nutricional por porción:

Calorías 103 (16% de grasa) | Carbohidratos 19 g
Proteínas 3 g | Grasa 2 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 5 mg | Sodio 191 mg | Calcio 1 mg | Fibra 1 g

ZANAHORIAS GLASEADAS CON JENGIBRE

Sabrosa receta que el gustará a todos.

1	**TROZO DE 2 PULGADAS (5 CM) DE JENGIBRE, PELADO**
2	**LIBRAS (910 G) DE ZANAHORIAS**
2	**CUCHARADAS (30 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL**
⅓	**TAZA (80 ML) DE JARABE DE ARCE PURO**
2	**CUCHARADITA DE RALLADURA DE NARANJA**
½	**CUCHARADITA DE SAL KOSHER**
1	**PIZCA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA**

Rinde 4 tazas

Tiempo de preparación: 35 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el jengibre y procesar hasta que esté finamente picado; reservar. Instalar el disco rebanador, ajustado a 5 mm, en el bol grande; cortar las zanahorias en rodajas. Derretir la mantequilla a fuego medio, en un sartén grande. Agregar el jengibre y saltear durante aproximadamente 4 minutos, hasta que esté suave. Agregar las zanahorias, el jarabe, la ralladura, la sal y la pimienta. Cocer durante 25 minutos, revolviendo ocasionalmente. Cuando las zanahorias estén suaves, retirarlas. Cocer el líquido durante 3–5 minutos adicionales, hasta que tenga una consistencia glaseada. Esparcir el glaseado encima de las zanahorias y servir.

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):

Calorías 97 (30% de grasa) | Carbohidratos 16 g
Proteínas 1 g | Grasa 3 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 8 mg | Sodio 169 mg | Calcio 37 mg | Fibra 3 g

PATATAS ASADAS CON ROMERO

El romero da a las patatas asadas un sabor muy especial.

- 2 LIBRAS (910 G) DE PATATAS NUEVAS ROJAS
- 3 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
- ¾ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ½ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 4 RAMITAS DE ROMERO FRESCO

Rinde aproximadamente 6 porciones

Tiempo de preparación: 40–50 minutos

Poner las patatas en una olla y cubrir con agua. Dejar hervir, luego reducir el fuego. Cocer a fuego lento hasta que las patatas estén ligeramente tiernas (no cocinarlas demasiado). Colar y dejar enfriar *ligeramente* a temperatura ambiente. Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande. Cortar las patatas en rodajas, y luego combinarlas con el aceite de oliva, la sal, la pimienta y el romero.

Precalentar la plancha/parrilla Cuisinart® Griddler® en "SEAR". Asar las patatas con las placas cerradas durante 2–3 minutos, hasta que tengan las marcas de la parrilla. Repetir. Combinar las rodajas asadas. Ajustar la sazón al gusto y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 179 (32% de grasa) | Carbohidratos 27 g
Proteínas 4 g | Grasa 6 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg | Sodio 304 mg | Calcio 2 mg | Fibra 2 g

PURÉ DE PAPAS

Pruebe este rico, sin embargo no tan "pecaminoso" puré de patatas. Es una sabrosa alternativa al puré tradicional.

- **2½** LIBRAS (1.1 KG) DE PATATAS YUKON GOLD, PELADAS Y CORTADAS EN PEDAZOS
- **10** CEBOLLINOS ("CHIVES"), BIEN SECADOS Y CORTADOS EN PEDAZOS
- **1** ONZA (30 G) DE QUESO PARMESANO, EN CUBITOS
- **3** CUCHARADAS (45 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
- **½** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- **½** CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- **½** TAZA (120 ML) DE LECHE ENTERA
- **½** TAZA (110 G) DE QUESO MASCARPONE, A TEMPERATURA AMBIENTE

Rinde 5 tazas

Tiempo de preparación: 35 minutos

Poner las patatas en una cacerola grande y cubrir con agua. Dejar hervir y cocer hasta que estén tiernas.

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar los cebollinos y procesar hasta que estén finamente picado.

Instalar el disco triturador/rallador reversible en el bol mediano, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba; rallar el queso Parmesano. Voltear el disco. Rallar las papas. Retirar el disco rallador e instalar la cuchilla picadora grande. Agregar la mantequilla, la sal y la pimienta; pulsar para picar. Echar la leche en la boca de llenado y pulsar para combinar. Agregar el queso Mascarpone y los cebollinos picados y procesar *justo* hasta combinar los ingredientes. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción: (½ TAZA)

Calorías 160 (35% de grasa) | Carbohidratos 21 g
Proteínas 5 g | Grasa 6 g | Grasa saturada 4 g
Colesterol 18 mg | Sodio 211 mg | Calcio 75 mg | Fibra 3 g

PIMIENTOS RELLENOS ASADOS

Estos sustanciosos pimientos rellenos también pueden servirse como plato principal. Sírvalos con la salsa de tomate clásica.

	SPRAY VEGETAL
3	DIENTES DE AJO
½	CEBOLLA ROJA GRANDE, EN PEDAZOS
1½	CUCHARADA DE LECHE DESCREMADA EN POLVO
1	CUCHARADA DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
¾	CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA
¾	CUCHARADITA DE SEMILLAS DE APIO
1½	CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
½	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
1¾	LIBRA (795 G) DE PALETA DE CERDO, EN PEDAZOS
2	CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
1	TAZA (120 G) DE PAN RALLADO FRESCO (PÁGINA 25)
1	HUEVO GRANDE
6	PIMIENTOS DULCES DE VARIOS COLORES, SIN SEMILLAS

Rinde 6 porciones

Tiempo de preparación: 65–70 minutos

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Engrasar un molde de 13 x 9 pulgadas (32 x 22 cm) con spray vegetal.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla, la leche en polvo, el perejil, la albahaca, las semillas de apio, la sal y la pimienta; pulsar 10 veces. Procesar durante aproximadamente 35 segundos, hasta que los ingredientes estén finamente picados. Reservar.

Poner el cerdo en el bol; pulsar 10–12 veces.

Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla picada y cocer durante 5 minutos, hasta que esté suave. Agregar el cerdo y cocer durante 10–15 minutos adicionales; reservar. Combinar el cerdo con el pan rallado y los huevos. Rellenar los pimiento con la mezcla y disponerlos en el molde. Hornear durante 40–45 minutos, hasta dorarse.

Información nutricional por porción:

Calorías 324 (42% de grasa) | Carbohidratos 20 g
Proteínas 27 g | Grasa 15 g | Grasa saturada 4 g
Colesterol 120 mg | Sodio 631 mg | Calcio 81 mg | Fibra 3 g

NAPOLEONES DE VEGETALES ASADOS

Este hermoso plato vegetariano impresionará a todos sus invitados.

1	BERENJENA MEDIANA*
1	CALABACÍN ("ZUCCHINI") MEDIANO
1	CEBOLLA MEDIANA
8	CHAMPIÑONES CREMINI MEDIANOS
2	TOMATES MEDIANOS, MADUROS PERO FIRMES
⅓	TAZA (80 ML) DE ACEITE DE OLIVA
1	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
½	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
8	HOJAS GRANDES DE ALBAHACA FRESCA
3	ONZAS (115 G) DE QUESO DE CABRA SUAVE

Rinde 8 porciones

Tiempo de preparación: 20 minutos

Precalentar la plancha/parrilla Griddler® de Cuisinart® en "HIGH".

Instalar el disco rebanador, ajustado a 6 mm, en el bol grande. Procesar la berenjena, el calabacín, la cebolla, los champiñones y los tomates.

Combinar con el aceite de oliva y sazonar con sal y pimienta.

Disponer la berenjena, el calabacín y la cebolla en las placas del Griddler®, sin que se toquen. Asar durante 2–4 minutos por cada lado. Agregar los champiñones y asar durante 1 minuto por cada lado. Reservar las verduras asadas. Bajar la temperatura del Griddler® en "LOW". Asar los tomates durante 30 segundos por cada lado.

Armar los Napoleones en un plato grande o bien platos individuales, superponiendo en orden: una rodaja berenjena, cebolla, albahaca, queso de cabra, tomate, champiñón, calabacín, y otra rodaja de berenjena.

*Utilizar una berenjena mediana que quepa en la boca de llenado.

Información nutricional por porción:

Calorías 160 (72% de grasa) | Carbohidratos 7 g
Proteínas 4 g | Grasa 13 g | Grasa saturada 13 g
Colesterol 5 mg | Sodio 350 mg | Calcio 35 mg | Fibra 3 g

CROQUETAS DE CANGREJO

Deliciosas y fáciles de preparar, son perfectas para cualquier ocasión.

	SPRAY VEGETAL
16	ONZAS (465 G) DE CARNE DE CANGREJO
1	DIENTE DE AJO
1	PIMIENTO DULCE ROJO, EN PEDAZOS
3	CEBOLLETAS ("SCALLIONS"), EN TROCITOS
½	TAZA (30 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
1	CUCHARADITA DE ACEITE DE OLIVA
¼	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
¼	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
2	HUEVOS GRANDES, LIGERAMENTE BATIDOS
1	TAZA (120 G) DE PAN RALLADO FRESCO (PÁGINA 25)
½	TAZA (120 ML) DE MAYONESA
1	CUCHARADITA DE SALSA WORCESTERSHIRE
1½	CUCHARADITA DE SALSA OLD BAY
2	CUCHARADITAS DE MOSTAZA DE DIJON
	SALSA PICANTE (OPCIONAL)

Rinde 12 croquetas de 3 onzas (85 g)

Tiempo de preparación: 10 minutos + 20 minutos de cocción

Quitar los posibles cartílagos de la carne de cangrejo y refrigerar hasta el momento de usar. Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar una placa para horno con spray vegetal.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el pimiento, la cebolleta y el perejil y pulsar 10–12 veces, hasta que estén finamente picados.

Poner el aceite a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Agregar la sal y la pimienta; cocer durante 5–7 minutos, hasta que las verduras estén suaves. Reservar, en un tazón grande.

Tras enfriarse un poco, agregar el cangrejo, los huevos, el pan rallado, la mayonesa, la salsa Worcesteshire, la salsa Old Bay, la mostaza y un poquito de salsa picante (opcional). Revolver cuidadosamente la mezcla, teniendo cuidado de no deshacer la carne de cangrejo. Formar croquetas redondas de 2 pulgadas (5 cm) de diámetro.

Disponer las croquetas sobre la placa y hornear durante 15–20 minutos, hasta dorarse.

CONSEJO: utilizar filetes de pescado en vez de cangrejo para preparar sabrosas croquetas de pescado.

Información nutricional por porción (2 croquetas):

Calorías 123 (33% de grasa) | Carbohidratos 11 g
Proteínas 11 g | Grasa 5 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 77 mg | Sodio 912 mg | Calcio 54 mg | Fibra 1 g

POLLO MARSALA

Este sofisticado plato es sencillo y rápido de preparar y cocinar.

2	PUERROS (PARTE BLANCA SOLAMENTE)
1	LIBRA (455 G) DE CHAMPIÑONES CREMINI
3½	ONZAS (105 G) DE CHAMPIÑONES SHIITAKE
¼	TAZA (60 ML) DE VINO MARSALA
½	TAZA (120 ML) DE CALDO DE POLLO BAJO EN SODIO
2	CUCHARADAS DE MAICENA
3	CUCHARADAS (45 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
1	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
½	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
2½	LIBRAS (1.1 KG) DE PECHUGA DE POLLO, EN TAJADAS FINAS
¼	TAZA (30 G) DE HARINA COMÚN

Rinde 8 porciones

Tiempo de preparación: 30–35 minutos

Instalar el disco rebanador, ajustado a 2 mm, en el bol grande; cortar el puerro en rodajas. Lavar en agua fría; secar bien. Enjuagar el bol. Ajustar el disco rebanador a 6 mm y procesar los champiñones Reservar. Retirar el disco rebanador e instalar la cuchilla picadora grande. Agregar el vino, el caldo y la maicena y procesar para combinar; reservar.

Poner 1 cucharada (15 g) de la mantequilla a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar el puerro, los champiñones, ½ cucharadita de sal y ¼ cucharadita de pimienta. Revolver los vegetales y cocer durante 8–10 minutos, hasta que estén tiernos; reservar.

Sazonar el pollo con sal y pimienta. Rebozar en harina, sacudiendo el exceso. Agregar el resto de la mantequilla al sartén y saltear el pollo durante 3–5 minutos por lado, hasta dorarse; reservar. Regresar los vegetales al sartén y agregar la mezcla de vino/caldo. Cocer a fuego lento durante aproximadamente 4 minutos, hasta que la salsa espese. Probar y ajustar la sazón al gusto. Regresar el pollo al sartén y recalentar a fuego lento en la salsa. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción:

Calorías 252 (22% de grasa) | Carbohidratos 12 g
Proteínas 35 g | Grasa 6 g | Grasa saturada 3 g
Colesterol 93 mg | Sodio 446 mg | Calcio 33 mg | Fibra 1 g

ESTOFADO DE PIERNA DE TERNERA

Sustancioso plato, perfecto para una noche fría.

- 2 CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
- 4 BRAZUELOS DE TERNERA, DE APROXIMADAMENTE 3–3½ PULGADAS (7.5–9 CM) DE DIÁMETRO, ATADO CON HILO DE COCINA
- ½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- ½ TAZA (60 G) DE HARINA COMÚN
- ¼ TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- 3 DIENTES DE AJO
- ½ LIBRA (225 G) DE CEBOLLAS, EN PEDAZOS
- 1 PUERRO (PARTE BLANCA ÚNICAMENTE), LIMPIO, EN TROZOS
- 1 ZANAHORIA MEDIANA, EN TROZOS
- 1 RAMA DE APIO, EN TROZOS
- 1 CUCHARADA (15 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 1 CUCHARADITA DE TOMILLO SECO
- 1 LATA DE 28 ONZAS (810 G) DE TOMATES ITALIANOS ENTEROS, ESCURRIDOS Y PICADOS EN PEDAZOS GRANDES
- ¼ TAZA (60 ML) DE VINO BLANCO SECO
- ¼ TAZA (60 ML) DE CALDO DE POLLO SIN GRASA Y BAJO EN SODIO
- 1 CUCHARADITA DE CONCENTRADO DE TOMATE
- 1 HOJA DE LAUREL

Rinde 4 porciones

Tiempo de preparación: 35–40 minutos + 3 horas de cocción

Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en un cazuela apta para el horno. Sazonar la carne con sal y pimienta y rebozar en harina, sacudiendo el exceso. Cuando el aceite esté caliente, dorar los brazuelos durante 8–10 minutos por lado. Reservar.

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el perejil y procesar hasta que esté finamente picado. Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla y el puerro y pulsar 10–12 veces, hasta que estén finamente picados; reservar. Poner las zanahorias y el apio en el bol y pulsar para picar. Combinar las verduras picadas con la cebolla y el puerro.

Precalentar el horno a 300 °F (150 °C).

Después de retirar los brazuelos de la olla, agregar la mantequilla. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar las verduras picadas y el tomillo. Cocer durante 5–8 minutos, hasta que las verduras estén tiernas. Poner los tomates en el bol y pulsar para picarlos. Poner el vino en la olla y cocer hasta reducirlo completamente. Agregar el caldo de pollo y dejar hervir. Agregar entonces los tomates, el concentrado de tomate y la hoja de laurel. Dejar hervir ligeramente. Regresar los brazuelos en la olla, asegurándose de que el caldo llegue a la mitad de la altura de los brazuelos. Cubrir la olla y meterla al horno. Hornear durante aproximadamente 3 horas, hasta que la carne se despegue de los huesos.

Quitar la grasa con una espumadera (o verter el caldo en un separador de grasa, y luego regresarlo a la olla). Agregar el perejil picado. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Servir con pasta, papas o polenta.

Información nutricional por porción:

Calorías 607 (20% de grasa) | Carbohidratos 20 g
Proteínas 100 g | Grasa 13 g | Grasa saturada 4 g
Colesterol 381 mg | Sodio 686 mg | Calcio 179 mg
Fibra 4 g

"CHICKEN POT PIE"

Comida reconfortante por excelencia.

1	POLLO ASADO, REFRIGERADO Y CORTADO EN CUBITOS
1	CEBOLLA GRANDE, EN PEDAZOS
2	ZANAHORIAS MEDIANAS
2	CUCHARADAS (30 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
1	PATATA PARA HERVIR GRANDE
1	CAMOTE/BATATA/ÑAME MEDIANO
2	CUCHARADAS DE HARINA COMÚN
5	TAZAS (1.2 L) DE CALDO DE POLLO
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
¼	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
½	TAZA (70 G) DE ARVEJAS CONGELADAS
½	TAZA (100 G) DE CEBOLLAS CAMBRAY ("PEARL ONIONS") CONGELADAS
1	RECETA DE PANECILLOS DE SUERO DE MANTEQUILLA (PÁGINA 75)
	SPRAY VEGETAL

Rinde 12 porciones

Tiempo de preparación: 1 hora + 50 minutos para hornear

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el pollo; pulsar varias veces para picar. Reservar.

Agregar la cebolla y pulsar aproximadamente 10 veces. Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol; cortar las zanahorias en rodajas.

Derretir la mantequilla a fuego medio, en una cacerola grande. Agregar la cebolla y la zanahoria y cocer durante 8–10 minutos, hasta que estén suaves.

Ajustar el disco rebanador a 6 mm. Cortar la papa y el camote horizontalmente en cuatro pedazos. Rebanar, disponiendo los alimentos horizontalmente en la boca de llenado.

Agregar la harina a la olla y cocer durante aproximadamente 3 minutos. Agregar lentamente el caldo de pollo, revolviendo con un batidor. Cuando el caldo empiece a hervir, reducir el fuego. Agregar la papa, el camote, sal y pimienta. Seguir cociendo a fuego lento durante 20–25 minutos, hasta que las verduras estén tiernas. Agregar el pollo y las verduras congeladas. Cocer a fuego lento durante 20 minutos adicionales. Probar y ajustar la sazón al gusto. La mezcla debería parecerse a una sopa. Agregar más caldo si fuera necesario.

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar un molde de 9 x 13 pulgadas (32 x 22 cm) con spray vegetal.

Echar el relleno en el molde. Disponer la masa encima del relleno.

Hornear durante 35–40 minutos, hasta dorarse. Dejar enfriar durante 15 minutos antes de servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 449 (45% de grasa) | Carbohidratos 34 g
Proteínas 27 g | Grasa 22 g | Grasa saturada 10 g
Colesterol 101 mg | Sodio 918 mg | Calcio 58 mg | Fibra 2 g

ALBÓNDIGAS CLÁSICAS

Esta receta clásica puede usarse para preparar albóndigas o pan de carne.

½	CEBOLLA ROJA MEDIANA, PICADA
¼	TAZA (15 G) DE PEREJIL FRESCO PICADO
1	REBANADA DE PAN DEL DÍA ANTERIOR, EN PEDAZOS
¾	LIBRA (340 G) DE PALETA DE RES DESHUESADA, EN PEDAZOS
¾	LIBRA (340 G) DE PALETA DE CERDO DESHUESADA, EN PEDAZOS
2½	CUCHARADAS DE LECHE DESCREMADA EN POLVO
1	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
¾	CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA RALLADA
¼	CUCHARADITA DE TOMILLO SECO
1	HUEVO GRANDE
2	CUCHARADAS DE AGUA FRÍA (SI ES NECESARIO)

Rinde 16 albóndigas

Tiempo de preparación (albóndigas):
10 minutos + 25 minutos de cocción

Tiempo de preparación (pan de carne):
10 minutos + 75 minutos de cocción

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la cebolla, el perejil, el pan, la carne, la leche en polvo y las especias; pulsar 4–6 veces, y luego procesar para picar finamente. Agregar los huevos y el agua y pulsar justo hasta combinar los ingredientes (no procesar demasiado).

Formar 32 albóndigas de aproximadamente 2 cucharadas. Disponer las albóndigas en una bandeja para hornear y hornear en 375 °F (190 °C) durante 25 minutos, o cocer en salsa de tomate.

Para preparar pan de carne: Verter la mezcla en un molde de 8½ x 4½ pulgadas (21 x 11 cm) y meter al horno ((en 375 °F/190 °C) durante aproximadamente 75 minutos, hasta que esté bien dorado y que la temperatura interna alcance 160 °F (70 °C).

Información nutricional por porción (1 albóndiga):

Calorías 78 (55% de grasa) | Carbohidratos 2 g | Proteínas 7 g
Grasa 5 g | Grasa saturada 2 g | Colesterol 31 mg
Sodio 125 mg | Calcio 20 mg | Fibra 0 g

Información nutricional por porción
(1 rebanada de pan de carne):

Calorías 376 (55% de grasa) | Carbohidratos 10 g
Proteínas 31 g | Grasa 22 g | Grasa saturada 8 g
Colesterol 151 mg | Sodio 601 mg | Calcio 95 mg | Fibra 1 g

RAVIOLES DE ESPINACA

Preparar ravioles frescos es un trabajo largo, pero vale la pena.

1	DIENTE DE AJO
1	CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA
10	ONZAS (285 G) DE ESPINACA FRESCA
5	ONZAS (140 G) DE QUESO PARMESANO
½	LIMÓN
½	LIBRA (225 G) DE QUESO RICOTTA
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
¼	CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA RECIÉN RALLADA
1	HUEVO GRANDE
1	CUCHARADITA DE AGUA
1	RECETA DE MASA DE PASTA (PÁGINA 34)

Makes 30 ravioli

Tiempo de preparación: 60 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Procesar el ajo hasta que esté finamente picado. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Cuando el aceite este caliente, agregar el ajo y la mitad de la espinaca y saltear hasta que se marchite. Repetir con el resto de la espinaca. Reservar.

Instalar el disco rallador reversible en el bol grande, el lado "rallado fino" apuntando hacia arriba; rallar el queso Parmesano. Retirar el disco rallador e instalar la cuchilla picadora grande en el bol. Pelar la cáscara del limón con un pelador de vegetales, cuidándose de no incluir la piel blanca, la cual es amarga. Poner la cáscara de limón en el bol, junto con el queso, y procesar durante 20 segundos. Agregar el queso Ricotta, la sal y la nuez moscada y procesar durante aproximadamente 1 minuto. Escurrir la espinaca y agregar al bol; pulsar varias veces para combinar los ingredientes.

Revolver el huevo y el agua en un tazón pequeño; reservar.

Estirar la masa de pasta con un rodillo o una máquina para hacer pasta. Cortar cada hoja en 30 cuadritos. Llenar el centro de 30 cuadros con una cucharadita del relleno. Cepillar la orilla de cada cuadro con el huevo batido y poner el resto de los cuadros encima. Sellar los ravioles, comprimiendo las orillas para eliminar las burbujas de aire.

Poner a calentar agua salada en una olla grande y cocer los ravioles en varias veces. Retirarlos del agua con una espumadera.

Servir con salsa de tomate clásica (página 28) y queso Parmesano recién rallado.

*Las sobras de masa podrán congelarse. Envolver cuidadosamente en una película de plástico.

Información nutricional por porción (basada en 6 porciones):
Calorías 201 (42% de grasa) | Carbohidratos 17 g
Proteínas 12 g | Grasa 9 g | Grasa saturada 9 g
Colesterol 74 mg Sodio 712 mg | Calcio 249 mg | Fibra 1 g

"CALZONES" DE BERENJENA

Este plato, que puede preparase por adelantado, es perfecto para un picnic o una parrillada.

1	RECETA DE MASA DE PIZZA (PÁGINA 31)
1	DIENTE DE AJO
¾	CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA
¼	TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
6	ONZAS (170 G) DE QUESO MOZZARELLA FRÍO, EN PEDAZOS
6	ACEITUNAS NEGRAS DESHUESADAS
½	CEBOLLA ROJA PEQUEÑA, PICADA
1	BERENJENA PEQUEÑA,
4	PARTIDA LONGITUDINALMENTE EN
1½	CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
¼	TAZA (60 G) DE QUESO RICOTTA, ESCURRIDO SI ESTÁ MUY HÚMEDO
¼	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
¼	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
	HARINA DE MAÍZ PARA ESPOLVOREAR

Rinde 2 "calzones" grandes o 4 "calzones" pequeños (4 porciones)

Tiempo de preparación: 1 hora para la masa de pizza + 25 minutos + 30 minutos de reposo y cocción

Preparar masa de pizza y dejar leudar.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el ajo, la albahaca y el perejil y procesar durante aproximadamente 10 segundos, hasta que estén finamente picados. Agregar la Mozzarella y las aceitunas y pulsar 8–10 veces. Reservar, en un tazón grande.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande. Rebanar la cebolla, y luego la berenjena, ejerciendo presión moderada. Poner 1 cucharada de aceite a calentar a fuego medio, en un sartén grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla y cocer durante aproximadamente 8 minutos, hasta que esté suave. Agregar el resto del aceite y la berenjena; cocer durante 10–12 minutos, hasta que la berenjena esté suave. Colocar las verduras en el bol grande. Agregar el queso Ricotta, sazonar con sal y pimienta y combinar.

Precalentar el horno a 450 °F (230 °C). Si usa una piedra de hornear, ponerla en el horno. Espolvorear harina de maíz sobre una placa para horno antiadherente o una pala de pizza.

Aplastar la masa para desinflarla y dividirla en 2 ó 4 pedazos iguales. Cubrir sin apretar con plástico y dejar leudar durante 10 minutos. Enharinar ligeramente la superficie de trabajo. Estirar la masa con un rodillo para formar 2 círculos de 12 pulgadas (30 cm) o 4 círculos de 8 pulgadas (20 cm) de diámetro. Esparcir el relleno de berenjena encima de la mitad de cada círculo, dejando 1 pulgada (2.5 cm) sin relleno en la orilla.

Cepillar la orilla de la masa con un poco de agua. Doblar cada círculo a la mitad y comprimir las orillas para sellarlas. Después, doblar un poco las orillas sobre sí. Hacer un corte de 1 pulgada (2.5 cm) encima de cada "calzone" con un cuchillo para permitir que el vapor se escape. Disponer los "calzones" sobre la placa para horno o la pala de pizza (luego sobre la piedra de hornear).

Hornear durante 20–25 minutos, hasta que la masa esté bien dorada. Retirar del horno y dejar enfriar durante 10 minutos, sobre una rejilla. Servir los "calzones" calientes o tibios. Las sobras podrán envolverse en papel de aluminio o película de plástico y refrigerarse. Recalentar en el horno precalentado a 375 °F (190 °C). No recalentar en el microondas.

*Las sobras de masa podrán congelarse. Envolver herméticamente en doble envoltura de plástico.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 360 (27% de grasa) | Carbohidratos 53 g | Proteínas 14 g | Grasa 11 g | Grasa saturada 4 g Colesterol 22 mg | Sodio 565 mg | Calcio 157 mg | Fibra 3 g

GRATÉN DE BERENJENA

¡Su procesadora de alimentos le ayudará con cada etapa de esta receta!

	SPRAY VEGETAL
1–1¼	LIBRA (455–570 G) DE BERENJENA
½	TAZA (60 G) DE HARINA COMÚN
3	HUEVOS GRANDES, LIGERAMENTE BATIDOS
1½	TAZA (180 G) DE PAN RALLADO FRESCO (PÁGINA 23)
¼	TAZA (60 ML) DE ACEITE DE OLIVA
½	ONZA (15 G) DE QUESO PARMESANO
4	ONZAS (115 G) DE QUESO MOZZARELLA, BIEN FRÍO
2	TAZAS (475 ML) DE SALSA DE TOMATE CLÁSICA (PÁGINA 30)

Rinde 8 porciones

Tiempo de preparación: 45–50 minutos

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Forrar una placa para horno de 13 x 9 pulgadas (32 x 22 cm) con papel sulfurizado y engrasar con spray vegetal.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande. Cortar las berenjenas en rodajas.

Poner la harina, los huevos y el pan rallado en platos individuales. Rebozar cada rebanada de berenjena primero en harina, después en huevo, y finalmente en pan rallado. Sacudir la berenjena para eliminar el exceso después de cubrirla con cada ingrediente. Engrasar la placa para horno con aceite de oliva y disponer las rodajas de berenjena sobre ésta, en una sola capa. Hornear durante 20 minutos, volteando la berenjena después de 10 minutos.

Instalar en disco rallador reversible en el bol, el lado "rallado fino" apuntando hacia arriba, y rallar el queso Parmesano. Voltear el disco y rallar el queso Mozzarella con el lado "rallado medio". Revolver el queso con una espátula para combinarlo.

Retirar la berenjena del horno y ajustar la temperatura a 375 °F (190 °C). Esparcir una taza (235 ml) de salsa de tomate en el fondo del molde. Disponer las rebanadas de berenjena uniformemente en el fondo del molde. Esparcir ¾–1 taza (175–235 ml) de salsa de tomate, luego el queso rallado encima. Hornear durante 15–20 minutos, hasta que el queso esté derretido y dorado.

Información nutricional por porción:

Calorías 258 (45% de grasa) | Carbohidratos 29 g
Proteínas 11 g | Grasa 15 g | Grasa saturada 4 g
Colesterol 92 mg | Sodio 353 mg | Calcio 142 mg | Fibra 5 g

ENSALADA DE ZANAHORIAS CON MIEL Y JENGIBRE

Saludable, nutritiva y sabrosa.

⅔	TAZA (80 G) DE NUECES
1½	LIBRA (680 G) DE ZANAHORIAS, EN TROZOS
1	TROZO DE 2 PULGADAS (5 CM) DE JENGIBRE FRESCO, PELADO, EN RODAJAS GRUESAS
½	TAZA (120 ML) DE YOGUR GRIEGO NATURAL SIN GRASA
⅓	TAZA (30 G) DE MENTA FRESCA
1½	CUCHARADA DE MIEL
⅔	TAZA (110 G) DE PASAS DORADAS
¼	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
1	PIZCA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA

Rinde 6 tazas

Tiempo de preparación: 20 minutos + 8 horas (o más) para escurrir el yogur

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C). Poner las nueces en una bandeja y tostar durante 8–10 minutos, hasta que estén bien doradas y fragantes. Dejar enfriar ligeramente. Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar las nueces y pulsar 5 ó 6 veces. Reservar.

Instalar el disco triturador/rallador reversible en el bol grande, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba. Disponer las zanahorias horizontalmente en la boca de llenado y rallarlas, ejerciendo presión moderada. Reservar, en un tazón grande. Instalar la cuchilla picadora grande. Procesar el jengibre durante 5–10 segundos, hasta que esté finamente picado. Raspar el bol. Agregar el yogur, la menta y la miel. Procesar durante aproximadamente 10 segundos para combinar. Raspar el bol y procesar durante 5 segundos adicionales. Combinar el yogur con las zanahorias. Agregar las nueces, las pasas, las sal y la pimienta; revolver suavemente. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir frío, sobre hojas de lechuga.

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):
Calorías 111 (30% de grasa) | Carbohidratos 18 g
Proteínas 4 g | Grasa 4 g | Grasa saturada 0 g
Colesterol 0 mg | Sodio 35 mg | Calcio 66 mg | Fibra 2 g

ENSALADA DE POLLO CREMOSA

Perfecta para el almuerzo o una cena ligera.



- ¼ CEBOLLA ROJA MEDIANA, EN PEDAZOS
- 2 RAMAS DE APIO, EN TROZOS
- 1 LIBRA (455 G) DE PECHUGA DE POLLO COCIDA, EN PEDAZOS
- ¼ TAZA (60 ML) DE MAYONESA "LIGHT"
- ¼ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1 PIZCA DE PÁPRIKA

Rinde 2 tazas

Tiempo de preparación: 5–10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la cebolla y el apio; pulsar 8–10 veces, hasta que estén finamente picados. Agregar el pollo; pulsar 5 ó 6 veces. Raspar el bol y agregar la mayonesa y la sazón; pulsar hasta obtener la consistencia deseada.

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):
Calorías 259 (38% de grasa) | Carbohidratos 3 g
Proteínas 36 g | Grasa 11 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 103 mg | Sodio 492 mg | Calcio 25 mg | Fibra 0 g

ENSALADA DE COL CLÁSICA

Esta ensalada clásica es muy fácil de preparar con su procesadora de alimentos Cuisinart®.



½	COL VERDE, SIN CORAZÓN, CORTADA EN CUARTOS
½	COL ROJA, SIN CORAZÓN, PARTIDA EN DOS
½	LIBRA (225 G) DE ZANAHORIAS
½	BULBO DE HINOJO
1¼	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
½	TAZA (120 ML) DE MAYONESA
½	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
¼	CUCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA

Rinde 8 tazas

Tiempo de preparación: 5–10 minutos + 1 hora de reposo

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande y rebanar la col. Reservar en un recipiente grande. Instalar el disco rallador reversible, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba, y rallar las zanahorias y el hinojo. Combinar la zanahoria y el hinojo rallados con la col y la sal. Dejar reposar durante 1 hora, luego exprimir y escurrir. Agregar el resto de los ingredientes. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 177 (74% de grasa) | Carbohidratos 10 g
Proteínas 2 g | Grasa 15 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 7 mg | Sodio 597 mg | Calcio 65 mg | Fibra 4 g

ENSALADA DE VERDURAS PICADAS

Esta sabrosa ensalada de verduras frescas le gusta a todo el mundo – ¡incluso a la gente que no le gusta la ensalada!

2	RAMAS DE APIO, EN TROZOS
2	ZANAHORIAS MEDIANAS, EN RODAJAS
½	CEBOLLA ROJA, EN PEDAZOS
¾	TAZA (45 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
6	CEBOLLETAS ("SCALLIONS"), EN TROCITOS
1	PEPINO PEQUEÑO A MEDIANO, EN TROZOS
¾	LIBRA (340 G) DE TOMATES MADUROS, EN PEDAZOS
1½	TAZA (250 G) DE MAÍZ EN GRANOS, FRESCO O DESCONGELADO
1	LATA DE 15 ONZAS (435 G) DE GARBANZOS
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
¼	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
3	CUCHARADAS DE VINAGRETA CON HIERBAS (PÁGINA 28)

Rinde 10 tazas

Tiempo de preparación: 20–25 minutos (incluso la preparación de la vinagreta)

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el apio, la zanahoria, la cebolla, el perejil y las cebolletas y pulsar aproximadamente 10 veces para picar. Reservar, en un tazón grande. Poner el pepino en el bol y pulsar 5 veces; reservar con el resto de las verduras picadas. Poner los tomates en el bol y pulsar 5 veces; reservar con el resto de las verduras picadas. Agregar el maíz y los garbanzos. Revolver la ensalada, junto con la sal, la pimienta y la vinagreta. Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 140 (28% de grasa) | Carbohidratos 23 g
Proteínas 5 g | Grasa 5 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg | Sodio 342 mg | Calcio 53 mg | Fibra 5 g

SOPA DE CEBOLLA FRANCESA

Caldo de ternera hecho en casa le da aún más sabor a esta rica sopa. Si no tiene tiempo para preparar caldo, utilice caldo de alta calidad.



2	LIBRAS (910 G) DE CEBOLLA AMARILLA
8	CUCHARADAS (115 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
1	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
½	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
10	ONZAS (285 G) DE QUESO GRUYÈRE O QUESO SUIZO
1	CUCHARADA DE HARINA COMÚN
6	TAZAS (1.4 L) DE CALDO DE RES O TERNERA
1	RAMITA DE TOMILLO FRESCO
1	HOJA DE LAUREL
1	TAZAS (235 ML) DE JEREZ SECO
½	"BAGUETTE" (PAN FRANCÉS), EN REBANADAS GRUESAS

Rinde 10 porciones

Tiempo de preparación: 2½ horas

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande; rebanar las cebollas.

Derretir la mantequilla a fuego medio-lento, en una olla grande. Agregar la cebolla y ¼ cucharadita de sal y de la pimienta. Cocer durante aproximadamente 1½ hora, hasta que la cebolla esté caramelizada.

Instalar el disco rallador reversible, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba, y rallar el queso suizo; reservar.

Cuando la cebolla esté cocida, agregar la harina a la olla y cocer durante 1–2 minutos. Agregar el caldo, el tomillo y la hoja de laurel. Subir el fuego y cocer a fuego medio-alto hasta que la mezcla empiece a hervir. Agregar el jerez y dejar hervir otra vez. Reducir el fuego y terminar de cocer a fuego lento durante 50 minutos. Agregar el resto de la sal y de la pimienta. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Tostar rebanadas del pan en el horno. Reservar. Retirar las hojas de laurel y el tomillo de la sopa y verter en ramequines. Poner una tostada encima y cubrir con queso suizo. Meter al horno y gratinar hasta que el queso esté derretido y tostado. Servir inmediatamente.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 311 (53% de grasa) | Carbohidratos 21 g
Proteínas 13 g | Grasa 19 g | Grasa saturada 11 g
Colesterol 54 mg | Sodio 806 mg | Calcio 318 mg | Fibra 2 g

CREMA DE CALABAZA MOSCADA ASADA

Sustanciosa sopa, perfecta para una noche fría.

5	LIBRAS (2.2 KG) DE CALABAZA MOSCADA ("BUTTERNUT SQUASH"), SIN SEMILLAS (APROXIMADAMENTE 2 LIBRAS/910 G DE CARNE)
1	CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
2½	CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
2	CEBOLLAS MEDIANAS, EN PEDAZOS
4	CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
1	CUCHARADA DE AZÚCAR RUBIA O MORENA
¼	TAZA (30 G) DE JENGIBRE FINAMENTE PICADO
8	TAZAS (1.9 L) DE CALDO DE VERDURAS
1½	CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA RALLADA
¾	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
½	CUCHARADITA DE TOMILLO FRESCO

Rinde aproximadamente 12 tazas

Tiempo de preparación: 65–75 minutos

Precalentar el horno a 375 °F (190 °C).

Disponer la calabaza en una charola baja. Rociar con aceite de oliva y salpicar con ¼ cucharadita de la sal. Dar vuelta a la calabaza para que la carne apunte hacia el fondo de la bandeja. Hornear la calabaza durante 45 minutos.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la cebolla y pulsar 8–10 veces.

Derretir la mantequilla a fuego medio, en una cacerola grande. Agregar la cebolla y ¼ cucharadita de sal. Saltear durante 5–7 minutos, hasta que la cebolla esté suave. Agregar el azúcar; cocer durante 10 minutos adicionales. Agregar el jengibre y saltear durante 6–8 minutos, hasta que esté tierno y fragante.

Agregar el caldo, la calabaza asada, la nuez moscada, el resto de la sal y la pimienta. Cubrir la olla y dejar hervir ligeramente. Cuando la mezcla empiece a hervir, retirar la tapa y seguir cociendo a fuego lento durante 15–20 minutos. Colar la sopa, reservando el líquido. Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las verduras cocidas y procesar durante 1 minuto, hasta obtener una crema homogénea.

Sin apagar la máquina, echar caldo por la boca de llenado y procesar hasta obtener la consistencia deseada.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 200 (60% de grasa) | Carbohidratos 19 g
Proteínas 2 g | Grasa 14 g | Grasa saturada 4 g
Colesterol 10 mg | Sodio 470 mg | Calcio 69 mg | Fibra 1 g

CREMA DE TOMATES

Sopa reconfortante por excelencia, con un toque inesperado: un sabor a tocino ahumado.

8	ONZAS (225 G) DE TOCINO, EN PEDACITOS
6	ONZAS (175 G) DE TOMATES DE PERA
1	CEBOLLA MEDIANA, EN PEDAZOS
2	ZANAHORIAS MEDIANAS, EN TROZOS
1	RAMA DE APIO, EN TROZOS
3	CUCHARADAS DE HARINA COMÚN
5	TAZAS (850 G) DE PURÉ DE TOMATES ITALIANOS
3	TOMATES SECADOS AL SOL
1	PIZCA DE BICARBONATO DE SODIO
3½	TAZAS (830 ML) DE CALDO DE VERDURAS
1½	CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA
¾	CUCHARADITA DE MEJORANA SECA
1½	CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
¾	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA

Rinde aproximadamente 8 tazas

Tiempo de preparación: 50 minutos

Poner el tocino a calentar a fuego medio, en una cacerola grande. Cocer durante 10–15 minutos, hasta que esté bien cocido. Agregar los tomates de pera. Cocer durante 10 minutos adicionales, hasta que los tomates revienten. Reservar los tomates y el tocino, por separado.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la cebolla y pulsar aproximadamente 10 veces; reservar. Agregar las zanahorias y el apio y pulsar aproximadamente 10 veces. Reservar.

Regresar el tocino en la olla, junto con la cebolla picada. Cocer durante 5–7 minutos, hasta que la cebolla esté suave. Agregar la zanahoria y el apio picados. Saltear durante 6–8 minutos, hasta que estén tiernos. Agregar la harina y cocer por un minuto adicional.

Agregar los tomates en lata con su jugo, los tomates secados al sol, los tomates de pera reservados, el bicarbonato de sodio, el caldo y las especias. Cubrir la olla y dejar hervir ligeramente. Reducir el fuego y seguir cociendo a fuego lento durante 20 minutos.

Procesar hasta obtener una crema homogénea. Regresar la crema en la olla para calentarla. Agregar el tocino reservado.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 160 (55% de grasa) | Carbohidratos 16 g
Proteínas 3 g | Grasa 10 g | Grasa saturada 5 g
Colesterol 15 mg | Sodio 870 mg | Calcio 94 mg | Fibra 3 g

CREMA LIGERA DE BRÉCOL Y PAPAS

Esta deliciosa crema es muy ligera y saludable.

Rinde aproximadamente 10 tazas

Tiempo de preparación: 25–30 minutos

4	ONZAS (115 G) DE QUESO CHEDDAR
2	DIENTES DE AJO
1	CEBOLLA PEQUEÑA, EN PEDAZOS
2	CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA
1½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
1	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
1	LIBRA (455 G) DE PATATAS
2	LIBRAS (910 G) DE BRÉCOL (TALLOS PELADOS Y COGOLLITOS SEPARADOS)
2	CUCHARADAS DE JEREZ
4	TAZAS (945 ML) DE CALDO DE VERDURAS
¾	CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN

Instalar el disco triturador/rallador reversible en el bol grande, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba; rallar el queso. Reservar. Instalar la cuchilla picadora grande. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar la cebolla y pulsar aproximadamente 10 veces.

Poner el aceite de oliva a calentar a fuego lento, en una cacerola grande. Agregar el ajo, la cebolla, y una pizca de sal y pimienta. Saltear durante 8–10 minutos, hasta que estén suaves.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande. Rebanar las patatas y los tallos de brécol.

Subir el fuego y agregar las patatas y los tallos de brécol a la olla. Sazonar con sal y pimienta. Saltear a fuego medio durante 2–3 minutos, luego agregar el jerez. Reducir el jerez hasta que se haya evaporado casi por completo. Agregar el caldo y dejar hervir.

Reducir el fuego y agregar los cogollitos de brécol, la ralladura, ½ taza del queso rallado y el resto de la sal y pimienta. Cocer a fuego lento hasta que las verduras estén tiernas.

Colar la sopa, reservando el líquido. Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las verduras cocidas y procesar durante 1 minuto, hasta obtener una crema homogénea.

Sin apagar la máquina, echar caldo por la boca de llenado y procesar hasta obtener la consistencia deseada. Agregar el resto del queso.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

CONSEJO: esta crema es muy espesa. Si desea que sea más líquida, agregar más caldo.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 140 (39% de grasa) | Carbohidratos 17 g | Proteínas 5 g | Grasa 7 g | Grasa saturada 2 g | Colesterol 5 mg | Sodio 680 mg | Calcio 71 mg | Fibra 4 g

GAZPACHO

Sabrosa sopa fría de origen andaluz, perfecta para el verano.

2	LIBRAS (910 G) DE TOMATES MADUROS, EN PEDAZOS
12	ONZAS (340 G) DE PEPINO SIN SEMILLA, EN TROZOS
2	PIMIENTOS DULCES AMARILLOS, EN PEDAZOS
1	CEBOLLA ROJA GRANDE, EN PEDAZOS
4	TAZAS (600 G) DE TOMATES DE PERA
3	DIENTES DE AJO
1	JALAPEÑO, SIN SEMILLAS, EN TROCITOS
½	TAZA (30 G) DE CILANTRO FRESCO (HOJAS SOLAMENTE)
¾	CUCHARADITA DE PÁPRIKA
⅓	TAZA (80 ML) DE VINAGRE DE JEREZ
2	REBANADAS DE PAN BLANCO
1	CUCHARADITA DE COMINO EN POLVO
2	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
1	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
½	CUCHARADA DE AZÚCAR GRANULADA
⅔	TAZA (160 ML) DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Rinde 8 tazas

Tiempo de preparación: 10–15 minutos

Reservar 1 taza de los tomates, ½ taza del pepino, ½ taza del pimiento amarillo y ¼ taza de la cebolla.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el resto de los tomates, pepino, pimiento amarillo y cebolla, así como los tomates de pera, el ajo, el jalapeño y el cilantro. Pulsar aproximadamente 25 veces. Agregar la páprika, el vinagre de jerez, el pan, el comino, la sal, la pimienta y el azúcar. Procesar durante 2 minutos. Diez segundos antes del final, echar el aceite de oliva en la boca de llenado pequeña. Colar la mezcla con un colador de malla fina.

Agregar los ingredientes reservados al bol y pulsar 6–8 veces. Agregar los ingredientes picados al líquido. Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (1 taza/235 ml):

Calorías 172 (64% de grasa) | Carbohidratos 14 g
Proteínas 2 g | Grasa 13 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 0 mg | Sodio 407 mg | Calcio 31 mg | Fibra 2 g

QUESADILLAS DE RES, CEBOLLA CARAMELIZADA Y QUESO SUIZO

Esta versión más "adulta" de las tradicionales quesadillas será el éxito de su próxima fiesta. Sírvalas con salsa picante, guacamole y crema agria.

1½	LIBRA (680 G) DE CEBOLLA AMARILLA
4	CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
⅛	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
⅛	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
4	ONZAS (115 G) DE QUESO GRUYÈRE O QUESO SUIZO
1	LIBRA (455 G) DE BISTEC DE SOLOMILLO
8	TORTILLAS DE 8 PULGADAS (20 CM) ACEITE DE OLIVA PARA CEPILLAR

Rinde 16 porciones

Tiempo de preparación: 1 hora y 40 minutos

Instalar el disco rebanador, ajustado a 3 mm, en el bol grande; rebanar las cebollas. Derretir la mantequilla a fuego medio-lento en un sartén grande. Agregar la cebolla, la sal y la pimienta. Cocer a fuego lento durante 1 hora, hasta que la cebolla esté caramelizada.

Instalar el disco rallador reversible, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba, y rallar el queso suizo.

Asar la carne hasta que esté vuelta y vuelta o poco hecha (seguirá cociéndose adentro de las quesadillas). Dejar enfriar y cortar en tiras finas.

Para armar las quesadillas: esparcir ¼ de cebolla caramelizada sobre una tortilla. Agregar 4 ó 5 tiras de carne y ⅓ taza (60 g) de queso rallado. Poner otra tortilla encima. Repetir con el resto de los ingredientes.

Precalentar la plancha/parrilla Griddler® de Cuisinart®, con las pacas planas puestas, a 375 °F (190 °C). Cepillar cada lado de las tortillas con un poco de aceite y asar durante aproximadamente 3 minutos, hasta que el queso se haya derretido y que las tortillas estén doradas y crujientes.

Nota: si desea hornear las quesadillas, precalentar el horno a 375 °F (190 °C) y hornear en bandejas forradas con papel sulfurizado.

Para servir: cortar las quesadillas y servir con salsa, guacamole y crema agria.

Nota: el sabor de la cebolla caramelizada compensa el largo tiempo de preparación.

Información nutricional por porción:

Calorías 166 (44% de grasa) | Carbohidratos 15 g | Proteínas 8 g | Grasa 8 g | Grasa saturada 4 g Colesterol 28 mg | Sodio 208 mg | Calcio 112 mg | Fibra 0 g

CHAMPIÑONES RELLENOS DE ESPINACA, QUESO FETA Y ALCACHOFA

Sabrosa variación del famoso entremés.

1	REBANADA DE PAN FRANCÉS GRUESA, PARTIDA EN 4
½	ONZA (15 G) DE QUESO PARMESANO, EN CUBITOS
2	CUCHARADAS DE PIÑONES O NUECES LIGERAMENTE TOSTADAS
1	LATA DE 15 ONZAS (450 G) DE CORAZONES DE ALCACHOFA, ESCURRIDOS Y SECADOS CON PAPEL ABSORBENTE
1	DIENTE DE AJO
1	CHALOTE PEQUEÑO
5	ONZAS (140 G) DE HOJAS DE ESPINACA FRESCA, LIMPIAS Y SECAS
½	CUCHARADITA DE HIERBAS DE PROVENCE
2	ONZAS (55 G) DE QUESO FETA, LIGERAMENTE DESMENUZADO
2	ONZAS (55 G) DE QUESO CREMA, A TEMPERATURA AMBIENTE, EN PEDAZOS
30	CHAMPIÑONES BLANCOS O CREMINI MEDIANOS

Rinde aproximadamente 30 champiñones rellenos

Tiempo de preparación: 30–40 minutos + 30 minutos de cocción y enfriamiento

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el pan y el queso Asiago y procesar hasta que estén finamente picados. Agregar los piñones; pulsar 5 veces para picarlos. Reservar. Poner los corazones de alcachofa en el bol; pulsar 10–15 veces. Agregar la mezcla de pan rallado.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Raspar el bol y agregar la espinaca, en 3 veces, pulsando 12–15 veces después de cada adición. Agregar las hierbas de Provence, el queso Feta y el queso crema; procesar durante 20 segundos. Agregar la mezcla de pan rallado; pulsar 15 veces para combinar los ingredientes. Reservar, en un recipiente limpio. El relleno se conservará durante 2 días, en el refrigerador.

Lavar y secar los champiñones. Retirar los tallos (tirarlos o reservarlos para otro uso).

Precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Llenar cada champiñón con una cucharada del relleno de espinaca. Disponer los champiñones en una bandeja para hornear ligeramente engrasada con aceite de oliva, sin pegarlos. Los champiñones pueden rellenarse hasta 8 horas por adelantado. Cubrir y refrigerar hasta el momento de hornear. No congelar.

Hornear durante 20–25 minutos. Dejar enfriar durante 5 minutos antes de servir.

Información nutricional por champiñón:

Calorías 93 (62% de grasa) | Carbohidratos 6 g | Proteínas 3g | Grasa 6½g | Grasa saturada 2g | Colesterol 6 mg Sodio 117 mg | Calcio 74 mg | Fibra 1 g

"BRUSCHETTA" CLÁSICAS

Clásico y delicioso.



4	DIENTES DE AJO
1	TAZA (60 G) DE ALBAHACA FRESCA
4	TAZAS (560 G) DE TOMATES, EN PEDAZOS
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
⅛	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
2	CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
1	CUCHARADA DE JUGO DE LIMÓN FRESCO
1	"BAGUETTE" (PAN FRANCÉS), EN REBANADAS DE ½ PULGADA
1	DIENTE DE AJO MACHACADO

Rinde 30 porciones

Tiempo de preparación: 15–20 minutos, incluso el tiempo para tostar el pan y armar las bruschettas

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Procesar el ajo hasta que esté finamente picado. Agregar la albahaca; pulsar 5 ó 6 veces. Agregar los tomates; pulsar varias veces para picar. Colar la mezcla y ponerla en un recipiente grande. Agregar la sal, la pimienta, el aceite y el jugo de limón. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C).

Restregar las rebanadas de pan con el ajo machacado y disponerlas sobre una placa para horno. Meter al horno por 5 minutos.

Esparcir ½–1 cucharada de los tomates picados sobre cada tostada y servir inmediatamente.

Información nutricional por "bruschetta":

Calorías 80 (19% de grasa) | Carbohidratos 14 g | Proteínas 2 g
Grasa 2 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 176 mg | Calcio 23 mg | Fibra 1 g

SALSA DE TRES TOMATES

Esta salsa fresca y agridulce es perfecta para servir con chips de maíz calientes.



- 5 RAMITAS DE CILANTRO FRESCO (HOJAS SOLAMENTE)
- ½ CEBOLLA MEDIANA, EN PEDAZOS
- 1 DIENTE DE AJO PEQUEÑO
- 1 JALAPEÑO PEQUEÑO, SIN SEMILLAS
- 1 CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- 1 TOMATE ITALIANO, EN PEDAZOS
- 1 TOMATE VERDE DE INVERNADERO, EN PEDAZOS
- 1 TOMATE AMARILLO, EN PEDAZOS
- ½ CUCHARADA DE JUGO DE LIMA FRESCO

Rinde 2 tazas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el cilantro, la cebolla, el ajo y el jalapeño y pulsar aproximadamente 10 veces para picar. Agregar la sal, los tomates y el jugo de lima; pulsar 8–10 veces, hasta obtener la consistencia deseada.

Probar y ajustar la sazón al gusto.

Colar la mezcla para eliminar el exceso de líquido si desea.

Servir con sus chips favoritos.

Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):

Calorías 13 (9% de grasa) | Carbohidratos 3 g | Proteínas 1 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 209 mg | Calcio 7 mg | Fibra 1 g

HUMUS

La procesadora es ideal para preparar humus cremoso.

¼	**TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO**
½	**CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN**
½	**CUCHARADITA DE SAL KOSHER**
1	**DIENTE DE AJO**
2	**LATAS DE 15 ONZAS (435 G) DE GARBANZOS, ESCURRIDOS**
2	**CUCHARADAS DE SALSA TAHINI**
2	**CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN FRESCO**
2½	**CUCHARADAS (35 ML) DE AGUA**
½	**CUCHARADITA DE COMINO EN POLVO**
2	**CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA**

Rinde 2 tazas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el perejil, la ralladura de limón, la sal y el ajo y procesar durante aproximadamente 6 segundos. Raspar el bol y procesar otra vez. Agregar el resto de los ingredientes y procesar durante aproximadamente 1 minuto, hasta obtener una mezcla suave. Raspar el bol y seguir procesando hasta obtener una mezcla homogénea.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 55 (49% de grasa) | Carbohidratos 5 g | Proteínas 2 g
Grasa 3 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 163 mg | Calcio 13 mg | Fibra 1 g

GUACAMOLE CON TROZOS

Este sabroso guacamole es perfecto para acompañar su cena o servir con chips o quesadillas.

1	DIENTE DE AJO
½	JALAPEÑO, SIN SEMILLAS, EN TROCITOS
½	CEBOLLA MEDIANA, EN PEDAZOS
1	CUCHARADA DE CILANTRO
¼	TAZA (40 G) DE TOMATES DE PERA
3	AGUACATES MADUROS, PARTIDOS A LA MITAD
1–2	CUCHARADAS DE JUGO DE LIMA FRESCO
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER

Rinde 3 tazas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el jalapeño; pulsar 5 veces. Agregar la cebolla; pulsar 4 veces. Agregar el cilantro; pulsar 3 veces. Agregar los tomates; pulsar 3 veces. Agregar el aguacate, el jugo de limón y la sal. Pulsar 10–12 veces, hasta obtener la consistencia deseada.

Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):

Calorías 76 (73% de grasa) | Carbohidratos 5 g | Proteínas 1 g
Grasa 7 g | Grasa saturada 1 g | Colesterol 0 mg
Sodio 104 mg | Calcio 8 mg | Fibra 3 g

SALSA PARA MOJAR DE YOGUR, ALCACHOFA Y HIERBAS

Deliciosa salsa para mojar verduras crudas o chips.

- 1 ONZA (30 G) DE QUESO PARMESANO, EN CUBITOS
- 2 CUCHARADAS DE MENTA FRESCA
- ¼ TAZA (30 G) DE ALBAHACA FRESCA
- ¼ TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- 2 LATAS DE 12 ONZAS (340 G) DE CORAZONES DE ALCACHOFA
- 4 TAZAS (945 ML) DE YOGUR NATURAL BAJO EN GRASA
- ½ CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN
- ½ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- ¼ CUCHARADITA DE SAL KOSHER

Rinde 4 tazas

Tiempo de preparación: 6 minutos + 2 horas para dejar reposar (opcional)

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el queso Parmesano y procesar hasta que esté finamente picado; reservar. Agregar las hierbas frescas y pulsar aproximadamente 5 veces. Agregar el resto de los ingredientes, incluso el queso picado; pulsar 5 veces para combinarlos, luego procesar hasta obtener una mezcla homogénea.

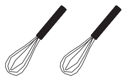
Refrigerar durante 2 horas para combinar los sabores. Sacar del refrigerador ½ hora antes de servir.

Información nutricional por porción (¼ taza/60 ml):

Calorías 41 (52% de grasa) | Carbohidratos 3 g | Proteínas 2 g Grasa 2 g | Grasa saturada 1 g | Colesterol 2 mg | Sodio 115 mg | Calcio 73 mg | Fibra 0 g

SALTEADO DE PATATAS Y BATATAS CON HINOJO

Salteado de patatas con un toque inesperado. Este plato también es un acompañamiento perfecto.



- ¼ TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- 1 CEBOLLA PEQUEÑA, EN PEDAZOS
- 1 LIBRA (455 G) DE PATATAS YUKON GOLD, BIEN RESTREGADAS
- ½ LIBRA (225 G) DE CAMOTE/ BATATAS/ÑAME, BIEN RESTREGADAS
- 1 BULBO DE HINOJO
- 3 CUCHARADAS (45 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
- ¾ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ½ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- ½ CUCHARADITA DE TOMILLO SECO

Rinde 5 tazas

Tiempo de preparación: 10 minutos + 25 minutos de cocción

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el perejil y procesar durante 15 segundos; reservar. Agregar la cebolla y pulsar 6 veces; reservar.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 6 mm, en el bol grande. Rebanar las patatas y las batatas. Retirar del col y cortar en cubitos de ½ pulgada (1.5 cm).

Ajustar el disco rebanador a 4 mm y rebanar el hinojo.

Poner 2 cucharadas de la mantequilla a calentar a fuego medio, en una salteadora grande. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar la cebolla, las papas, las batatas, el hinojo, la sal, la pimienta y el tomillo. Saltear durante 20–25 minutos, revolviendo ocasionalmente y tapando la salteadora durante los últimos 5–8 minutos de cocción. Si desea que las papas sean más crujientes, retirar la tapa y cocer durante 5 minutos adicionales.

Agregar el resto de la mantequilla y el perejil.
Ajustar la sazón al gusto y servir.

Información nutricional por porción:

Calorías 118 (26% de grasa) | Carbohidratos 20 g
Proteínas 2 g | Grasa 3 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 9 mg | Sodio 179 mg | Calcio 26 mg | Fibra 3 g

"FRITTATA" DE CHAMPIÑONES Y PIMIENTO ROJO

Esta "frittata", acompañada de una ensalada verde, es perfecta para el almuerzo o la cena.

3	ONZAS (85 G) DE QUESO PARMESANO, EN CUBITOS
3	DIENTES DE AJO
8	ONZAS (225 G) DE CHAMPIÑONES CREMINI
2	PIMIENTOS DULCES ROJOS, CORTADOS EN 4 TIRAS
1	CUCHARADITA DE TOMILLO SECO
1½	CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
¼	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
1	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
10	HUEVOS GRANDES

Rinde 10 porciones

Tiempo de preparación: 25 minutos + 15 minutos de cocción

Precalentar el horno a 350 °F (180 °C).

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño; agregar el queso Parmesano y procesar hasta que esté finamente picado; reservar. Poner el ajo en el bol y procesar hasta que esté finamente picado; reservar.

Instalar el disco rebanador, ajustado a 4 mm, en el bol grande; rebanar los champiñones. Ajustar el disco a 2 mm y rebanar los pimientos rojos.

Poner un sartén antiadherente* grande a calentar a fuego medio. Agregar el aceite de oliva y mover el sartén hasta que el aceite cubra todo el fondo. Agregar el ajo y saltear durante 2–3 minutos, hasta que esté fragante. Agregar los champiñones, el pimiento rojo, el tomillo y una pizca de sal y pimienta. Saltear durante 8–10 minutos, hasta que las verduras estén suaves.

Batir los huevos y combinarlos con el queso Parmesano; sazonar con el resto de la sal y de la pimienta. Cuando las verduras estén suaves, reducir el fuego a medio-lento y agregar los huevos; revolver ligeramente para repartir las verduras. Cocer sin revolver durante 5 minutos, hasta que el fondo de la "frittata" empiece a cuajarse. Meter el sartén al horno y hornear durante 15–20 minutos, hasta dorarse.

Retirar el sartén del horno y voltearlo sobre una tabla de picar. Cortar la "frittata" y servir inmediatamente.

*Si no usa un sartén antiadherente, deberá engrasarlo con spray vegetal antes de agregar los huevos. Retirar las verduras cocidas del sartén y agregar al huevo batido. Regresar la mezcla en el sartén después de haberlo engrasado.

Información nutricional por porción:

Calorías 102 (64% de grasa) | Carbohidratos 2 g | Proteínas 7 g
Grasa 7 g | Grasa saturada 2 g | Colesterol 212 mg
Sodio 295 mg | Calcio 38 mg | Fibra 1 g

PAN DE CALABACÍN CON ESPECIAS

Este sabroso pan de calabacín es muy fácil de preparar con su procesadora de alimentos Cuisinart®.

	SPRAY VEGETAL
2¼	TAZAS (280 G) DE HARINA COMÚN
¼	CUCHARADITA DE BICARBONATO DE SODIO
¼	CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
1	CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
¼	CUCHARADITA DE CLAVO DE OLOR EN POLVO
¼	CUCHARADITA DE JENGIBRE EN POLVO
¾	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
½	TAZA (60 G) DE NUECES TOSTADAS
1	CALABACÍN ("ZUCCHINI") GRANDE DE APROXIMADAMENTE ½ LIBRA
1	TAZA (200 G) DE AZÚCAR RUBIA
½	TAZA (120 ML) DE ACEITE VEGETAL
1	HUEVO GRANDE, LIGERAMENTE BATIDO
¾	CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA

Rinde 12 porciones (una barra de 9 pulgadas/22 cm)

Tiempo de preparación: 15 minutos + 75 minutos de cocción

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Engrasar un molde de 9 x 5 pulgadas (22 x 12 cm) con spray vegetal.

Combinar la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo de hornear, la canela, el clavo de olor, el jengibre y la sal en un tazón; reservar.

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar las nueces y pulsar 6 ó 8 veces. Reservar.

Instalar el disco triturador/rallador reversible en el bol grande, el lado "rallado medio" apuntando hacia arriba. Rallar el calabacín; reservar.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande; agregar el azúcar rubia. Encender la máquina y agregar el aceite, el huevo y la vainilla por la boca de llenado; procesar durante 10 segundos.

Agregar los ingredientes secos y el calabacín. Pulsar 4 veces, y luego procesar durante 10–15 segundos, *justo* hasta combinar los ingredientes.

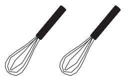
Verter la mezcla en el molde y meter al horno por 1 hora y 15 minutos, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por porción:

Calorías 259 (43% de grasa) | Carbohidratos 34 g
Proteínas 4 g | Grasa 13 g | Grasa saturada 2 g
Colesterol 18 mg | Sodio 193 mg | Calcio 15 mg | Fibra 1 g

MUFFINS CRUJIENTES DE CEREZAS

Estos deliciosos muffins siempre son un éxito.



SPRAY VEGETAL

COBERTURA CRUJIENTE:

½ TAZA (120 G) DE NUECES O PACANAS TOSTADAS
¼ TAZA (30 G) DE HARINA COMÚN
⅓ TAZA (100 G) DE AZÚCAR RUBIA
4 CUCHARADAS (55 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
¼ CUCHARADITA DE SAL KOSHER

MUFFINS:

1½ TAZA (185 G) DE HARINA COMÚN
½ CUCHARADA DE BICARBONATO DE SODIO
½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
½ CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
⅓ TAZA (100 G) DE AZÚCAR GRANULADA
¼ TAZA LLENA (50 G) DE AZÚCAR RUBIA
¾ TAZA (185 G) DE SUERO DE MANTEQUILLA ("BUTTERMILK")
⅓ TAZA (80 ML) DE ACEITE VEGETAL
1 HUEVO GRANDE
1 CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA
1 TAZA (120 G) DE CEREZAS SECAS

Rinde 12 "muffins"

Tiempo de preparación: 15 minutos + 20 minutos de cocción

Precalentar el horno a 400 °F (200 °C). Engrasar un molde para muffins con spray vegetal.

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar las nueces y pulsar para picar. Agregar el resto de los ingredientes de la cobertura crujiente y pulsar 5 ó 6 veces. Reservar.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, el bicarbonato de sodio y la sal y procesar durante 10 segundos. Reservar.

Poner el azúcar y el suero de mantequilla en el bol; procesar durante aproximadamente 5 segundos.

Combinar el aceite, el huevo y la vainilla en una taza de medir. Encender la máquina y echar la mezcla lentamente en la boca de llenado pequeña; procesar hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar los ingredientes secos y pulsar 4–5 veces. Raspar el bol y agregar las cerezas pasas; pulsar 2 ó 3 veces.

Echar cucharadas de la mezcla en el molde. Esparcir la cobertura crujiente encima. Meter al horno por 18–20 minutos, hasta que un probador salga limpio.

Información nutricional por "muffin":

Calorías 151 (39% de grasa) | Carbohidratos 21 g
Proteínas 2 g | Grasa 7 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 18 mg | Sodio 258 mg | Calcio 18 mg | Fibra 0 g

"PÂTE SUCRÉE" (MASA DULCE)

Si sobra masa: preparar galletas.
Estirar la masa con un rodillo y formar galletas.

2	TAZAS (250 G) DE HARINA COMÚN
2	CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
12	CUCHARADAS (180 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE
2	YEMAS DE HUEVO GRANDE
1	CUCHARADA DE AGUA HELADA
¼	CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN (OPCIONAL)
½	CUCHARADITA DE EXTRACTO NATURAL DE VAINILLA

Rinde 2 fondos de tarta de 9 pulgadas (22.5 cm)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, el azúcar y la sal y procesar durante 10 segundos. Agregar la mantequilla y procesar durante aproximadamente 30 segundos. Sin apagar la máquina, agregar las yemas una por una y procesar hasta combinar todos los ingredientes. Agregar el agua, la ralladura (opcional) y la vainilla; pulsar 3 ó 4 veces.

Dividir la masa en dos porciones iguales y formar un disco plano con cada porción. Envolver los discos en una película de plástico y refrigerar hasta el momento de usar. La masa debería estar suficientemente firme para estirarse con un rodillo.

Consejo: Para preparar masa de almendras, sustituir almendras tostadas a ⅓ taza (60 g) de la harina. Procesar las almendras durante 45 segundos hasta que estén finamente picadas, luego agregar el resto de los ingredientes. Procesar durante 10 segundos.

Información nutricional por porción (basada en 12 porciones):

Calorías 92 (58% de grasa) | Carbohidratos 8 g | Proteínas 1 g
Grasa 6 g | Grasa saturada 4 g | Colesterol 32 mg
Sodio 23 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

Masa de almendras:

Información nutricional por porción:

Calorías 94 (63% de grasa) | Carbohidratos 7 g | Proteínas 1 g
Grasa 7 g | Grasa saturada 4 g | Colesterol 32 mg
Sodio 23 mg | Calcio 5 mg | Fibra 0 g

"PÂTE BRISÉE" (MASA QUEBRADA)

Esta masa versátil es perfecta para preparar recetas saladas o dulces.

- **2** TAZAS (250 G) DE HARINA COMÚN
- **1** CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- **½** LIBRA (225 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
- **¼** TAZA (60 ML) DE AGUA HELADA

Rinde 12 porciones (2 fondos de tarta de 9 pulgadas/22.5 cm)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina y la sal y procesar durante 10 segundos. Agregar la mantequilla y pulsar hasta obtener una mezcla homogénea. Agregar agua, una cucharada a la vez, y seguir pulsando justo hasta formarse una bola de masa (puede que no sea necesario utilizar toda el agua). Dividir la masa en dos porciones iguales. Formar un disco plano con cada porción. Envolver los discos en una película de plástico y refrigerar hasta el momento de usar. Nota: La masa podrá guardarse durante 6 meses en el congelador.

Información nutricional por porción:

Calorías 39 (6% de grasa) | Carbohidratos 8 g | Proteínas 1 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 98 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

CONSEJO: para preparar masa quebrada dulce, agregar 1½ cucharada de azúcar granulada a la harina.

Información nutricional por porción:

Calorías 47 (5% de grasa) | Carbohidratos 10 g | Proteínas 1 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 98 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

MASA DE HOJALDRE BÁSICA

Esta receta incluye proporciones para preparar uno o dos fondos de tarta de 9–11 pulgadas (22.5–27.5 cm).

INGREDIENTES PARA UN FONDO DE TORTA:

1½	TAZA (185 G) DE HARINA COMÚN
¼	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
⅛	CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
8	CUCHARADAS (115 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
2	CUCHARADAS (30 G) DE MANTECA VEGETAL (PREFERIBLEMENTE NO HIDROGENADA) FRÍA, EN PEDACITOS
2–4	CUCHARADAS DE AGUA HELADA

INGREDIENTES PARA DOS FONDOS DE TARTA:

3	TAZAS (375 G) DE HARINA COMÚN
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
¼	CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
½	LIBRA (225 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL FRÍA, EN PEDACITOS
¼	TAZA (55 G) DE MANTECA VEGETAL (PREFERIBLEMENTE NO HIDROGENADA) FRÍA, EN PEDACITOS
5–8	CUCHARADAS DE AGUA HELADA

Tiempo de preparación: 10 minutos + 30 minutos para dejar reposar Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina, la sal y el polvo de hornear y procesar durante 10 segundos. Agregar la mantequilla y la manteca. Pulsar 15–20 veces, usando pulsaciones cortas, hasta que la mezcla adquiera la consistencia de la harina de maíz. Esparcir la mitad de la cantidad máxima de agua helada sobre la mezcla y pulsar 5–6 veces. La masa debería desmigajarse con facilidad pero empezar a formar una masa homogénea al apretarse entre los dedos. Agregar más agua, una cucharadita a la vez, pulsando 2 ó 3 veces después de cada adición. Cuando la masa deja de desmigarse, está lista. ¡No permitir que la masa forme una bola! No agregar demasiado líquido, o la masa resultaría muy pegajosa. No procesar la masa durante mucho tiempo, o resultaría dura.

Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada. Formar un disco (o dos) de 6 pulgadas (15 cm) de diámetro. Envolver el/los disco(s) en una película de plástico y refrigerar durante 1 hora antes de continuar. La masa podrá guardarse en el refrigerador durante 3 días o en el congelador (envuelta en doble capa de película de plástico) durante un mes. Sacar del congelador una hora antes de usar. Seguir la receta.

Para pre-cocer el fondo de tarta: estirar la masa hasta obtener un fondo de tarta de ⅛ pulgada (3 mm) de espesor; forrar un molde. Pinchar el fondo de tarta varias veces con los dientes de un tenedor. Refrigerar durante 30 minutos. Poner una hoja de papel de aluminio o papel sulfurizado sobre de la masa y llenar con arroz crudo o frijoles secos. Hornear durante 15 minutos.

CONSEJO: el resto de la masa puede usarse para decorar la tarta. También la puede cepillar con leche y espolvorear azúcar o una mezcla de azúcar con canela encima y meterla al horno para hacer bocadillos.

Información nutricional (basada en 12 porciones) 1 fondos de tarta

Calorías 138 (65% de grasa) | Proteínas 1 g | Carbohidratos 11 g | Grasa 10 g | Grasa saturada 1 g | Colesterol 20 mg | Sodio 48 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

Información nutricional (basada en 12 porciones) 2 fondos de tarta

Calorías 277 (65% de grasa) | Proteínas 3 g | Carbohidratos 22 g | Grasa 20 g Grasa saturada 1 g | Colesterol 40 mg | Sodio 104 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

MASA DE PASTA

La pasta fresca es una delicia. Aunque es mejor cocinar la pasta en seguida, también puede congelarse.

- 2 TAZAS (250 G) DE HARINA COMÚN
- 1 TAZA (165 G) DE SÉMOLA
- 1 CUCHARADA DE SAL KOSHER
- 4 HUEVOS GRANDES

Rinde 1½ libra/685 g (10 porciones)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la harina y la sal; pulsar 5 ó 6 veces para combinar. Encender la máquina y agregar los huevos, uno por uno, hasta formarse una bola de masa. Tras formarse una bola, procesar durante 30 segundos adicionales. Dividir la masa en 4 porciones iguales; estirar y cortar la masa con una máquina para hacer pasta.

Información nutricional por porción:

Calorías 165 (12% de grasa) | Carbohidratos 30 g
Proteínas 7 g | Grasa 2 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 85 mg | Sodio 668 mg | Calcio 11 mg | Fibra 1 g

MASA DE PASTA DE ESPINACA

Saludable receta de pasta fresca, llena de color.

- 6 ONZAS (170 G) DE HOJAS DE ESPINACA FRESCA
- 1½ TAZA (185 G) DE HARINA COMÚN
- ⅔ TAZA (110 G) DE SÉMOLA
- 2 CUCHARADITA DE SAL KOSHER

Cantidad: 1 libra (6 porciones)

Tiempo de preparación: 10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la mitad de la espinaca. Pulsar 10 veces, y luego procesar para picar finamente. Raspar el bol; agregar el resto de la espinaca y picar de la misma manera. Agregar la harina y la sal; pulsar 5 ó 6 veces para combinar. Procesar los ingredientes hasta formarse una bola de masa. Tras formarse una bola, procesar durante 30 segundos adicionales. Dividir la masa en 4 porciones iguales; estirar y cortar la masa con una máquina para hacer pasta.

Información nutricional por porción:

Calorías 97 (3% de grasa) | Carbohidratos 20 g | Proteínas 3 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 718 mg | Calcio 89 mg | Fibra 1 g

MASA DE PIZZA

Nunca más comprará pizzas después de ver lo fácil que es hacerlas en casa.

1	PAQUETE (2¼ CUCHARADITAS) DE LEVADURA SECA ACTIVA
1	CUCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA
1¼	TAZA (295 ML) DE AGUA TIBIA
3⅓	TAZA (415 G) DE HARINA COMÚN
1½	CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
2	CUCHARADAS DE ACEITE DE OLIVA

Rinde 1½ libra (685 g) de masa (4 pizzas medianas o 2 pizzas grandes)/36 porciones

Tiempo de preparación: 5–10 minutos + 55 minutos para leudar, 5 minutos para armar y 10 minutos para hornear

Disolver la levadura y el azúcar en el agua tibia. Dejar fermentar durante 3–5 minutos. Instalar la cuchilla amasadora en el bol grande; agregar la harina y la sal. Encender la máquina y agregar lentamente el líquido por la boca de llenado pequeña, asegurándose de que la harina absorba el líquido antes de echar más. Cuando la harina forme una masa de bola, procesar durante 30 segundos adicionales. Puede que la masa esté ligeramente pegajosa. Cepillar la masa con aceite de oliva y ponerla en una bolsa de plástico hermética; cerrar la bolsa. Dejar leudar en un lugar templado durante 45 minutos.

Poner la masa sobre una superficie ligeramente enharinada; aplastar para desinflar y dejar reposar durante 5–10 minutos. Extender la masa hasta formar un disco del tamaño deseado y poner éste sobre una placa para horno ligeramente engrasada con spray vegetal.

Información nutricional por porción:

Calorías 112 (2% de grasa) | Carbohidratos 24 g | Proteínas 3 g
Grasa 0 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 134 mg | Calcio 0 mg | Fibra 1 g

SALSA HOLANDESA

Esta salsa muy versátil es perfecta para acompañar muchas recetas, incluso huevos benedictinos y verduras al vapor.

- ¾ LIBRA (340 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 3 YEMAS DE HUEVO GRANDE
- 1 CUCHARADA DE MOSTAZA DE DIJON
- ½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ¼ R CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA ECIÉN MOLIDA
- 2 CUCHARADAS DE JUGO DE LIMÓN FRESCO

Rinde 1½ taza (355 ml)

Tiempo de preparación: 15 minutos

Derretir la mantequilla a fuego lento, en una cacerola.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar las yemas, la mostaza, la sal y la pimienta y procesar durante 90 segundos. Cuando la mantequilla esté derretida, subir el fuego justo hasta que empiece a hervir. Encender la máquina y echar ¼ de la mantequilla caliente en la boca de llenado pequeña, gota a gota; incorporar cada gota a las yemas antes de agregar más. Esto debería demorar aproximadamente 5 minutos. Cuando la mezcla esté homogénea, agregar lentamente el resto de la mantequilla; esto debería demorar aproximadamente 1 minuto. La salsa adquirirá la consistencia de la mayonesa. Tras incorporar toda la mantequilla, agregar el jugo de limón y pulsar para combinar.

Probar y ajustar la sazón al gusto. Servir aún caliente.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 108 (98% de grasa) | Carbohidratos 0 g | Proteínas 0 g
Grasa 12 g | Grasa saturada 7 g | Colesterol 57 mg
Sodio 45 mg | Calcio 3 mg | Fibra 0 g

SALSA TÁRTARA

Esta deliciosa salsa es perfecta para acompañar pescado, mariscos y verduras al vapor.

- 4 CEBOLLETAS ("SCALLIONS") MEDIANAS, EN TROCITOS
- 3 ONZAS (85 G) DE PEPINILLOS, ESCURRIDOS
- ¼ TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- 1 CUCHARADA DE ENELDO
- 1 CUCHARADA DE MOSTAZA DE DIJON
- ½ CUCHARADITA DE TOMILLO FRESCO
- 3 CUCHARADAS DE ALCAPARRAS, ESCURRIDAS
- 1½ TAZA (355 ML) DE MAYONESA
- ¼ TAZA (60 ML) DE YOGUR GRIEGO NATURAL SIN GRASA
- ⅛ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA

Rinde aproximadamente 2 tazas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el chalote, los pepinillos y el perejil y pulsar aproximadamente 15 veces para picar. Agregar el eneldo, la mostaza, el tomillo y las alcaparras; pulsar 5 veces. Agregar la mayonesa, el yogur y la pimienta negra; pulsar 5 veces, justo hasta combinar los ingredientes. No procesar demasiado. Refrigerar hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 72 (88% de grasa) | Carbohidratos 2 g | Proteínas 0 g
Grasa 7 g | Grasa saturada 1 g | Colesterol 13 mg
Sodio 86 mg | Calcio 10 mg | Fibra 0 g

SALSA DE PIMIENTO ROJO ASADO

Esta receta combina el dulce sabor del pimiento rojo con el típico sabor del pimiento asado para crear una salsa sabrosa y saludable, perfecta para acompañar pollo o pescado.

3	LIBRAS (1.3 KG) DE PIMIENTOS ROJOS (APROXIMADAMENTE 8 PIMIENTOS)
8	DIENTES DE AJO, NO PELADOS
2	CHALOTES PEQUEÑOS, FINAMENTE PICADOS
½	CUCHARADA (5 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL
1½	CUCHARADITA DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
3	CUCHARADAS DE VINO BLANCO
1½	TAZA (355 ML) DE CALDO DE POLLO
½	CUCHARADITA DE JUGO DE LIMÓN FRESCO
¼–½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
1	PIZCA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA

Rinde aproximadamente 3 tazas

Tiempo de preparación: 90–100 minutos, incluso el tiempo para asar y dejar enfriar los pimientos

Precalentar el horno a 425 °F (220 °C). Forrar una placa para horno con papel sulfurizado.

Disponer la mitad de los pimientos y el ajo sobre la placa para horno.

Asar durante 20 minutos. Retirar el ajo y ponerlo en un recipiente a prueba de calor. Regresar la bandeja al horno y seguir asando los pimientos durante 30 minutos adicionales, volteándolos varias veces para que queden uniformemente asados. Cuando los pimientos estén asados, ponerlos en el recipiente con el ajo y cubrir el recipiente con una película de plástico. Dejar enfriar durante 30 minutos o más. Tras enfriar, pelar el ajo, y retirar la piel y sacar las semillas de los pimientos. Reservar. (el ajo y los pimientos asados podrán guardarse un bolso hermético hasta el día siguiente).

Cortar el resto de los pimientos frescos en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm).

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande; agregar los chalotes y pulsar para picarlos; reservar. Agregar el pimiento crudo y pulsar para picar grueso.

Poner la mantequilla y el aceite a calentar a fuego medio, en una salteadora grande. Cuando la mantequilla esté derretida, agregar el chalote picado y saltear durante aproximadamente 2 minutos, revolviendo continuamente, hasta que esté suave. Agregar el pimiento picado. Reducir el fuego y tapar el sartén. Cocer a fuego lento durante aproximadamente 30 minutos, revolviendo ocasionalmente. Los pimientos están listos cuando están suaves. Retirar la tapa y subir ligeramente el fuego. Agregar el vino, revolviendo durante aproximadamente 2 minutos, hasta que el líquido se haya evaporado casi completamente. Agregar el caldo de pollo; dejar hervir y cocer durante 5 minutos adicionales, hasta reducir el líquido a la mitad.

Combinar los pimientos cocidos, los pimientos asados y el ajo en el bol. Agregar el jugo de limón, la sal y la pimienta; pulsar 2 ó 3 veces, luego procesar durante aproximadamente 40 segundos, hasta obtener una mezcla homogénea. Ajustar la sazón al gusto.

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):

Calorías 100 (24% de grasa) | Carbohidratos 17 g
Proteínas 3 g | Grasa 3 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 3 mg | Sodio 233 mg | Calcio 27 mg | Fibra 5 g

SALSA DE TOMATE CLÁSICA

Esta salsa es perfecta para acompañar pasta o pizza.

1	CEBOLLA PEQUEÑA, EN PEDAZOS
½	CUCHARADA DE ACEITE DE OLIVA
4	DIENTES DE AJO
¾	CUCHARADITA DE ORÉGANO SECO
1	LATA DE 35 ONZAS (1 KG) DE TOMATES COCIDOS, CON JUGO
2	RAMITAS DE ALBAHACA FRESCA (10–12 HOJAS)
¼	TAZA (60 ML) DE VINO BLANCO SECO
½	CUCHARADITA DE SAL KOSHER
¼	CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
¼–¾	CUCHARADITA DE HOJUELAS DE PIMIENTA ROJA (OPCIONAL)

Rinde 3 tazas (710 ml) de salsa marinara o 1¾ taza (415 ml) de salsa para pizza

Tiempo de preparación: 10–15 minutos + 1 hora de cocción (1h40 para preparar salsa para pizza)

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la cebolla y pulsar aproximadamente 10 veces para picar. Poner el aceite de oliva a calentar a fuego medio, en una cacerola grande. Cuando el aceite esté caliente, agregar la cebolla picada. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el ajo picado y el orégano a la olla. Cocer hasta que la cebolla esté suave y el ajo fragante. Poner los tomates en el bol y pulsar para picar. Agregar los tomates picados a la olla, junto con la albahaca, el vino y la sal. Dejar hervir la mezcla, luego reducir el fuego, tapar parcialmente y seguir cociendo a fuego lento durante 50–60 minutos. Apagar el fuego y dejar enfriar en la olla durante 10 minutos. Agregar la pimienta y las hojuelas de pimiento rojo. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Para preparar salsa para pizza, cocer la salsa marinara en la olla destapada durante 40 minutos adicionales, revolviendo ocasionalmente. Dejar enfriar antes de usar.

La salsa se podrá congelar.

Información nutricional por porción (½ taza/120 ml):
Calorías 46 (22% de grasa) | Proteínas 2 g | Carbohidratos 6 g
Grasa 1 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 457 mg | Calcio 91 mg | Fibra 1 g

Información nutricional por ½ taza (120 ml) de salsa para pizza:
Calorías 74 (22% de grasa) | Proteínas 3 g | Carbohidratos 10 g
Grasa 2 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 732 mg | Calcio 91 mg | Fibra 2 g

PESTO DE ALBAHACA

Otras nueces y hierbas pueden sustituirse a los piñones y la albahaca.



- 3 ONZAS (85 G) DE QUESO REGGIANO PARMIGIANO, EN CUBITOS
- 2 DIENTES DE AJO
- ½ TAZA (70 G) DE PIÑONES O NUECES, LIGERAMENTE TOSTADOS
- 5 TAZAS LLENAS (360 G) DE ALBAHACA FRESCA
- ¼–½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ⅔– ¾ TAZA (160–175 ML) DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Rinde aproximadamente 2 tazas

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar el queso y el ajo en la boca de llenado pequeña; procesar durante aproximadamente 30 segundos, hasta que estén finamente picados. Agregar los piñones y pulsar 5–6 veces. Agregar la albahaca y pulsar 10–15 veces, usando largas pulsaciones; raspar el bol. Agregar la sal. Sin apagar la máquina, agregar lentamente el aceite por la boca de llenado pequeña y procesar por 1 minuto para emulsionar. Raspar el bol.

Verter la mezcla en un recipiente de cristal, dar golpecitos al recipiente para eliminar las burbujas de aire y allanar la superficie del pesto. Cubrir con una capa de aceite de oliva, luego con una película de plástico y refrigerar. El pesto podrá conservarse en el refrigerador durante 5 días, o bien congelarse.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 51 (87% de grasa) | Carbohidratos 1 g
Proteínas 1 g | Grasa 5 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 1 mg | Sodio 88 mg | Calcio 34 mg | Fibra 0 g

VINAGRETA DE HIERBAS

Vinagreta clásica, perfecta para ensaladas o pollo asado.

- ¼ TAZA (60 ML) DE VINAGRE DE VINO TINTO
- 1 CUCHARADITA DE MOSTAZA DE DIJON
- ¼ TAZA (15 G) DE PEREJIL ITALIANO FRESCO
- ½ CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA
- ½ CUCHARADITA DE TOMILLO SECO
- ½ CUCHARADITA DE MEJORANA SECA
- ½ CUCHARADITA DE SAL KOSHER
- ¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA BLANCA RECIÉN MOLIDA
- ¾ TAZA (175 ML) DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

Rinde 1 taza (235 ml)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el vinagre, la mostaza, el perejil y las hierbas; procesar hasta combinar. Sin apagar el aparato, agregar el aceite de oliva lentamente por la boca de llenado y procesar durante aproximadamente 3 minutos, hasta obtener una mezcla homogénea.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 91 (99% de grasa) | Carbohidratos 0 g | Proteínas 0 g
Grasa 11 g | Grasa saturada 2 g | Colesterol 0 mg
Sodio 76 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

MAYONESA BÁSICA

La mayonesa casera es mucho más sabrosa que la comprada.

- 3 YEMAS DE HUEVO GRANDE*
- 1 CUCHARADA DE JUGO DE LIMÓN FRESCO
- 1 CUCHARADA DE VINAGRE DE VINO BLANCO
- 1 CUCHARADA DE MOSTAZA DE DIJON
- 1½ CUCHARADITA DE AZÚCAR GRANULADA
- 1½ CUCHARADITAS DE SAL KOSHER
- ¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA
- 1⅔–2 TAZAS (395–475 ML) DE ACEITE VEGETAL

Rinde aproximadamente 3 tazas

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande.

Agregar el huevo, la yema, el jugo de limón, el vinagre, el agua, el azúcar y la harina y procesar durante 20 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Sin apagar la máquina, echar ¼ taza (60 ml) del aceite en la boca de llenado pequeña, gota a gota; incorporar cada gota a las yemas antes de agregar más. Esto debería demorar 1½–2 minutos. Cuando la mezcla esté homogénea, agregar lentamente el resto del aceite hasta obtener una mezcla espesa; esto debería demorar aproximadamente 2 minutos. Probar y ajustar la sazón al gusto.

Para preparar mayonesa con hierbas, añadir ⅓ taza (10 g) de hierbas frescas como perejil, eneldo, estragón, albahaca, etc. (hojas solamente) a las yemas antes de agregar el aceite.

*Advertencia: los huevos crudos y parcialmente cocidos pueden estar contaminados con bacterias nocivas, como la salmonella. Para reducir el riesgo de infección, le aconsejamos que utilice huevos frescos, limpios y debidamente refrigerados de calidad A o AA, con cáscara intacta, y que evite el contacto entre las yemas o las claras y la cáscara.

Para preparar mayonesa baja en colesterol, sustituir sustituto de huevo a las yemas.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 85 (98% de grasa) | Carbohidratos 0 g | Proteínas 0 g | Grasa 10 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 17 mg | Sodio 38 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

MARINADA ASIÁTICA

Esta marinada es perfecta para aliñar cerdo, pollo o salmón. También es ideal para acompañar "dim sum".

- 1 ONZA (30 G) DE JENGIBRE FRESCO, PELADO Y CORTADO EN TROCITOS
- 2 DIENTES DE AJO
- ⅔ TAZA (160 ML) DE SALSA DE SOJA (REGULAR, BAJA EN SODIO O TAMARI)
- ½ TAZA (120 ML) DE ACEITE VEGETAL
- ¼ TAZA + 2 CUCHARADAS (65 ML) DE SALSA HOISIN
- ¼ TAZA + 2 CUCHARADAS (65 ML) DE ACEITE DE SÉSAMO TOSTADO
- 2 CUCHARADAS DE VINAGRE DE ARROZ
- ¼ CUCHARADITA DE PIMIENTA DE CAYENA

Rinde aproximadamente 2 tazas

Tiempo de preparación: 10 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Poner el jengibre y el ajo en el bol; pulsar 8–10 veces. Raspar el bol. Agregar el resto de los ingredientes y procesar durante aproximadamente 15 segundos, hasta obtener una mezcla suave. Poner la salsa en un recipiente hermético y refrigerar hasta el momento de usar. Aliñar la carne o el pescado aproximadamente 2 horas antes de asar.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 44 (78% de grasa) | Carbohidratos 2 g | Proteínas 0 g
Grasa 4 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 156 mg | Calcio 0 mg | Fibra 0 g

MARINADA AGRIDULCE

Esta marinada es perfecta para aliñar pollo y puerco.

- 4 DIENTES DE AJO
- ½ TAZA (120 ML) DE JARABE DE MAÍZ OSCURO
- ½ TAZA (120 ML) DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
- ½ TAZA (120 ML) DE VINAGRE BALSÁMICO
- 1 CUCHARADA + 1 CUCHARADITA DE PÁPRIKA
- 2 CUCHARADITAS DE MOSTAZA SECA
- 2 CUCHARADITAS DE TOMILLO SECO
- 1 CUCHARADITA DE CHILE EN POLVO
- 1 CUCHARADITA DE SAL KOSHER

Rinde 1 taza (235 ml)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora pequeña en el bol pequeño. Agregar el ajo hasta que esté finamente picado. Agregar el resto de los ingredientes. Procesar durante aproximadamente 45 segundos, hasta combinar bien.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 97 (62% de grasa) | Carbohidratos 10 g
Proteínas 0 g Grasa 7 g | Grasa saturada 1 g
Colesterol 0 mg | Sodio 152 mg | Calcio 4 mg | Fibra 0 g

MANTEQUILLA MEDITERRÁNEA

- 2 DIENTES DE AJO
- 1 CUCHARADITA DE SAZÓN ITALIANA
- 1 CUCHARADITA DE ALBAHACA SECA
- 1 CUCHARADITA DE ORÉGANO SECO
- 1 CUCHARADITA DE SALVIA SECA
- 1 CUCHARADITA DE CHILE EN POLVO
- 1 CUCHARADITA DE VINAGRE BALSÁMICO
- ½ LIBRA (225 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE

Rinde 1 taza (225 g) o 2 barras de 7 pulgadas (17.5 cm)

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Encender la máquina y echar el ajo en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado. Agregar el resto de los ingredientes y procesar durante aproximadamente 60 segundos para combinar. Raspar el bol si es necesario.

Dividir la mantequilla en dos porciones y poner cada porción sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla con cada porción. Envolver en una película de plástico. Refrigerar o congelar la mantequilla hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 103 (98% de grasa) | Carbohidratos 0 g
Proteínas 0 g | Grasa 11 g | Grasa saturada 7 g
Colesterol 30 mg | Sodio 2 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

MANTEQUILLA DE MANÍ

- 4 TAZAS (725 G) DE MANÍ TOSTADO

Rinde 2 tazas

Tiempo de preparación: 4½ minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Poner el maní en el bol; pulsar 10 veces, y luego procesar durante aproximadamente 4½ minutos, hasta obtener una mezcla suave y aceitosa.

CONSEJO: sustituya las nueces de su elección al maní.

Información nutricional por porción (1 cucharada):
Calorías 100 (71% de grasa) | Carbohidratos 4 g | Proteínas 4 g
Grasa 9 g | Grasa saturada 1 g | Colesterol 0 mg | Sodio 1 mg
Calcio 9 mg | Fibra 1 g

PAN RALLADO FRESCO BÁSICO

¿Por qué comprar pan rallado cuando lo puede preparar tan fácilmente con su procesadora de alimentos Cuisinart®?

6 REBANADAS DE PAN BLANCO

Rinde 1⅓ taza

Tiempo de preparación: Menos de un minuto + 35 minutos de cocción

Precalentar el horno a 325 °F (160 °C). Meter el pan al horno por aproximadamente 20 minutos, hasta que esté completamente seco.

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar el pan, en pedazos; pulsar aproximadamente 10 veces, y luego procesar continuamente durante 25 segundos para rallarlo.

CONSEJO: para preparar pan rallado sazonado, agregar ¼ cucharadita de cada uno de los ingredientes siguientes: orégano, albahaca seca, ajo en polvo y cebolla en polvo.

Información nutricional por porción (2 cucharadas):

Calorías 60 (11% de grasa) | Carbohidratos 11 g | Proteínas 2 g
Grasa 1 g | Grasa saturada 0 g | Colesterol 0 mg
Sodio 90 mg | Calcio 10 mg | Fibra 1 g

MANTEQUILLA DE GORGONZOLA

Ideal para sazonar la carne justo después de asarla. También delicioso con papas asadas o verduras al vapor.

8 CUCHARADAS (115 G) DE MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE
¼ TAZA (35 G) DE QUESO GORGONZOLA DESMENUZADO
1 PIZCA DE PIMIENTA NEGRA RECIÉN MOLIDA

Rinde 16 porciones

Tiempo de preparación: 5 minutos

Instalar la cuchilla picadora grande en el bol grande. Agregar la mantequilla y el queso Gorgonzola; procesar durante 60 segundos hasta obtener una mezcla suave, raspando el bol si es necesario.

Poner la mantequilla sobre una hoja de papel encerado. Formar una barra de mantequilla. Envolver en una película de plástico. Refrigerar o congelar la mantequilla hasta el momento de usar.

Información nutricional por porción (1 cucharada):

Calorías 52 (96% de grasa) | Carbohidratos 0 g | Proteínas 0 g
Grasa 6 g | Grasa saturada 4 g | Colesterol 16 mg
Sodio 5 mg | Calcio 2 mg | Fibra 0 g

ACOMPAÑAMIENTOS

PANES

POSTRES

DESAYUNOS Y DESAYUNOS-ALMUERZOS

APERITIVOS

SOPAS Y CREMAS

ENSALADAS

PLATOS PRINCIPALES

RECETAS

A continuación le estamos sugiriendo una variedad de deliciosas recetas, desde platos sencillos hasta recetas gourmet que deleitarán y sorprenderán a toda su familia. Nuestras recetas son fáciles de seguir y le inspirarán para confeccionar sabrosos desayunos, almuerzos, postres o cenas.

Al principio de cada receta, encontrará uno o varios batidores, los cuales representan el grado de dificultad de la receta (1 = fácil, 2 = dificultad moderada, 3 = difícil). También notará un pequeño reloj, el cual indica el tiempo de preparación de la receta.

Al final de cada receta, encontrará la información nutricional detallada, para que siempre sepa lo que coma.

¡Bon appétit!

RECETAS BÁSICAS

Los residentes de California también pueden, si lo desean, mandar el aparato defectuoso directamente a Cuisinart para que lo reparen o lo cambien. Para esto, se debe llamar a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190.

Cuisinart será responsable por los gastos de reparación, reemplazo, manejo y envío de los productos defectuosos durante el período de garantía.

ANTES DE HACER REPARAR SU APARATO

Si su aparato tiene algún problema, le recomendamos que llame a nuestro servicio posventa al 1-800-726-0190 antes de regresar el aparato a Cuisinart. Un representante le confirmará si su aparato sigue bajo garantía y le indicará la dirección del centro de servicio más cercano.

Este aparato satisface las más altas exigencias de fabricación y ha sido diseñado para uso sobre corriente de 120V, usando accesorios y piezas de repuesto autorizados solamente. Esta garantía excluye expresamente los daños causados por accesorios, piezas o reparaciones no autorizados por Cuisinart, así como los daños causados por el uso de un convertidor de voltaje. Esta garantía no cubre el uso institucional o comercial del producto, y no es válida en caso de daños causados por mal uso, negligencia o accidente. Esta garantía excluye expresamente todos los daños incidentales o consecuentes. Algunos Estados no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o consecuentes, de modo que las limitaciones mencionadas pueden no regir para usted. Usted puede tener otros derechos que varían de un Estado a otro.

Importante: si debe llevar el aparato defectuoso a un centro de servicio no autorizado, por favor informe al personal del centro de servicio que deberían llamar al servicio posventa de Cuisinart al 1-800-726-0190 a fin de diagnosticar el problema correctamente, usar las piezas correctas para repararlo y asegurarse de que el producto esté bajo garantía.

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520
Impreso en China

14CE006636

N IB-13082-ESP

rallar queso). Vuelva a colocar los alimentos en la boca de llenado y seguir procesando.
  - Puede que la cantidad de alimentos exceda la capacidad máxima de la procesadora. Retirar una parte de los ingredientes y seguir procesando.

5. **Problema:** La cuchilla picadora es difícil de retirar del bol

   Solución:
   - Las cuchillas picadoras han sido diseñadas con un sistema de bloqueo para evitar que se caigan al vaciar el bol.
     Para retirar la cuchilla, jalar con fuerza, pero con mucho cuidado.

6. **Problema:** El aparato vibra/se mueve durante el uso.

   Solución:
   - Averiguar que los pies de caucho debajo de la base están limpios y secos. También averiguar que la cantidad de alimentos no excede la capacidad máxima.
   - Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (por ejemplo para rebanar/rallar queso).

7. **Problema:** El empujador grande se cae al voltear la tapa

   Solución:
   - Activar el sistema de bloqueo del empujador ubicado en el asa.

GARANTÍA

GARANTÍA PLENA DE DIEZ AÑOS (MOTOR)

GARANTÍA LIMITADA DE TRES AÑOS

Esta garantía es para los consumidores solamente. Usted es un consumidor si ha comprado su aparato Cuisinart® en una tienda, para uso personal o casero. A excepción de los estados donde la ley lo permita, esta garantía no es para los detallistas u otros comerciantes.

Cuisinart garantiza este aparato contra todo defecto de materiales o fabricación durante tres años después de la fecha de compra original, siempre que el aparato haya sido utilizado para uso doméstico y según las instrucciones.

Le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en **www.cuisinart.com** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original. Sin embargo, registrar el producto no es necesario para recibir servicio bajo esta garantía. En ausencia del recibo de compra, el período de garantía será calculado a partir de la fecha de fabricación.

Si este aparato presentara algún defecto de materiales o fabricación durante el período de garantía, la reparemos o reemplazaremos (a nuestra opción). Para obtener servicio bajo esta garantía, llame a nuestra línea directa gratuita al 1-800-726-0190 o regrese el aparato defectuoso a: Cuisinart, Service Department, 7475 North Glen Harbor Blvd.

Regrese el aparato defectuoso, junto con su recibo de compra y un cheque o giro postal de US$10.00 por gastos de manejo y envío.

Los residentes de California sólo necesitan dar una prueba de compra y deben llamar al 1-800-726-0190 para recibir instrucciones de envío.

NOTA: para mayor seguridad, le aconsejamos que mande su paquete por un método de entrega con seguro y seguimiento. Cuisinart no será responsable por los daños ocurridos durante el transporte o por los paquetes mandados a una dirección equivocada. Los productos perdidos y/o lastimados durante el envío no serán cubiertos bajo esta garantía. Recuerde incluir su nombre, dirección y teléfono, la descripción del problema, así como cualquier información pertinente.

RESIDENTES DE CALIFORNIA SOLAMENTE

La ley del estado de California ofrece dos opciones bajo el período de garantía. Los residentes del estado de California pueden (A) regresar el producto defectuoso a la tienda donde lo compraron o (B) a otra tienda que venda productos Cuisinart® de este tipo.

La tienda, a su opción, reparará el producto, referirá el consumidor a un centro de servicio independiente, cambiará el producto o reembolsará el consumidor por el precio original del producto, menos la cantidad imputable al uso del producto por el consumidor hasta que éste se dañe. Si estas dos opciones no satisfacen al consumidor, podrá llevar el aparato a un centro de servicio independiente, siempre que se pueda ajustar o reparar el aparato de manera económica. Cuisinart será responsable por los gastos de servicio, reparación, reemplazo o reembolso de los productos defectuosos durante el período de garantía.

1 cucharada de harina a la vez, hasta que el motor acelere. Seguir procesando, hasta que la masa se despegue de las paredes del bol.

2. **Problema:** La cuchilla no combina los ingredientes.

   Solución:

   • Siempre poner la procesadora en marcha antes de agregar líquido. Echar el líquido lentamente, para permitir que los ingredientes secos lo absorban. Si el líquido salpica o chapotea al añadirlo, dejar que los ingredientes secos lo absorban antes de agregar más. Echar el líquido por la boca de llenado, en el momento preciso en que la masa pasa debajo de ésta; no agregar el líquido directamente al bol.

3. **Problema:** La cuchilla no permanece en el fondo del bol.

   Solución:

   • Esto puede pasar si la masa está demasiado pegajosa. Volver a instalar la cuchilla y agregar 2 cucharadas de harina por la boca de llenado mientras la procesadora está encendida.

4. **Problema:** El empujador grande se mueve al amasar

   Solución:

   • Activar el sistema de bloqueo del empujador ubicado en el asa.

5. **Problema:** La masa no deja el bol limpio

   Solución:

   • Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Dividir la masa en dos porciones y amasar por separado.

   • Puede que la masa sea demasiado seca (ver el punto no. 8 a continuación).

   • Puede que la masa sea demasiado húmeda (ver el punto no. 9 a continuación).

6. **Problema:** La masa se enreda en la cuchilla y no está homogénea

   Solución:

   • Dividir la masa en tres porciones y disponer uniformemente en el fondo del bol.

7. **Problema:** La masa parece dura.

   Solución:

   • Dividir la masa en 2 ó 3 porciones y disponer éstas uniformemente en el fondo del bol. Amasar durante 10 segundos, hasta obtener una masa suave y homogénea.

8. **Problema:** La masa está demasiado seca.

   Solución:

   • Encender la máquina y agregar agua, 1 cucharada a la vez; procesar hasta que la masa deje el bol limpio.

9. **Problema:** La masa está demasiado húmeda.

   Solución:

   • Encender la máquina y agregar harina, 1 cucharada a la vez; procesar hasta que la masa deje el bol limpio.

PROBLEMAS TÉCNICOS

1. **Problema:** El motor no se enciende.

   Solución:

   • Un sistema de seguridad impide que el motor se encienda a menos que la unidad esté debidamente ensamblada. Cerciorarse que el bol y la tapa están debidamente instalados.

   • Al usar un disco, asegurarse de que los alimentos en la boca de llenado no pasen la línea de llenado máximo.

   • Si esto no soluciona el problema, inspeccionar el cable y la toma de corriente.

2. **Problema:** El aparato se apaga durante el uso.

   Solución:

   • Asegurarse de que la tapa esté bien cerrada.

   • Un cortocircuito de seguridad apaga automáticamente en motor en caso de sobrecalentamiento, lo cual puede ocurrir al procesar mezclas espesas durante un tiempo prolongado. Si esto ocurriera, desconectar el aparato y dejar enfriar durante 10–15 minutos.

3. **Problema:** La tapa se abre durante el uso o hace ruido

   Solución:

   • Esto puede ocurrir si la parte trasera de la tapa no está bien asegurada. Presionar la tapa para cerrarla.

4. **Problema:** El motor pierde velocidad durante el funcionamiento

   Solución:

   • Esto puede ocurrir cuando el motor hace mucha fuerza (por ejemplo para rebanar/

una esponja humedecida.

Si esto no soluciona el problema, vuelva a limpiar la encimera con un limpiador en polvo no abrasivo.

IMPORTANTE: no guarde las cuchillas o los discos sobre el árbol del motor. Instale la cuchilla o el disco en el bol en el momento de usarlo únicamente.

MANTENIMIENTO: Cualquier otro servicio debe ser realizado por un técnico autorizado.

PARA SU SEGURIDAD

Su aparato, como todos los electrodomésticos, debe usarse con cuidado. Para prevenir los riesgos de herida resultantes de un mal uso, siga estas reglas de seguridad.

Manipule las cuchillas y los discos con sumo cuidado. Sus filos son muy afilados.

Siempre instale el adaptador sobre el árbol del motor antes de instalar el disco.

Asegúrese de que el bol esté debidamente instalado antes de instalar la cuchilla o el disco.

Inserte la cuchilla o el disco completamente, lo más bajo que encaje.

Siempre instale la cuchilla (picadora/mezcladora o amasadora) antes de agregar los ingredientes al bol.

Siempre use los empujadores para empujar los alimentos. Nunca introduzca sus dedos o algún utensilio en la boca de llenado.

Siempre espere hasta que la cuchilla o el disco estén totalmente inmóviles antes de abrir la tapa o sacar el empujador.

Siempre desenchufe el aparato antes de retirar los alimentos del bol, limpiar el aparato, instalar o sacar piezas.

Siempre retire el bol de la base antes de sacar la cuchilla (picadora/mezcladora o amasadora).

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

El motor de su procesadora de alimento funciona con corriente estándar. Las especificaciones eléctricas del aparato están indicadas en la etiqueta debajo de la base.

Un disyuntor de seguridad apagará automáticamente en motor en caso de sobrecalentamiento. Esto puede ocurrir cuando procesa mezclas espesas durante un tiempo prolongado o cuando usa el aparato sin interrupción durante un tiempo excesivo. Si esto ocurriera, desconecte el aparato y permita que se enfríe durante 10 minutos o más (hasta una hora en casos extremos).

Un mecanismo de seguridad impide que el aparato se ponga en marcha a menos que el bol y la tapa estén debidamente cerrados. El motor de la procesadora se apaga muy rápidamente después de apagar el aparato y se detiene automáticamente al sacar el juego de empujadores.

Cuisinart ofrece una garantía limitada de tres años sobre este aparato.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problemas al picar/rebanar/rallar

1. **Problema:** Los alimentos picados no son uniformes.

   Solución:

   • Cortar los alimentos en pedazos uniformes de ½– 1 pulgada (1.5–2.5 cm) antes de procesarlos.

   • No sobrellenar el bol.

2. **Problema:** Las rebanadas/tajadas/rodajas no son uniformes.

   Solución:

   • Cortar los alimentos en pedazos uniformes.

   • Procesar, ejerciendo presión uniforme.

3. **Problema:** Los alimentos no se mantienen rectos en la boca de llenado.

   Solución:

   • Apretujar los alimentos en la boca de llenado. Utilizar la boca de llenado pequeña para procesar pequeñas cantidades.

4. **Problema:** Alimentos permanecen encima del disco.

   Solución:

   • Esto es normal; cortar los pedazos a mano.

Problemas al amasar

1. **Problema:** El motor pierde velocidad.

   Solución:

   • Puede que la cantidad de masa exceda la capacidad máxima. Dividir la masa en dos porciones y amasar por separado.

   • Puede que la masa esté demasiado húmeda. Ver el punto no. 9 a continuación. Si el motor acelera, seguir procesando. En el caso contrario, agregar

Cómo rallar
(usando el disco triturador/rallador reversible)

- Para lograr resultados homogéneos, apretujar los alimentos en la boca de llenado. Para procesar pequeñas cantidades, utilizar la boca de llenado pequeña. Para rebanar queso, siempre utilizar la boca de llenado grande. La presión necesaria dependerá de la consistencia de los ingredientes. Ejercer presión ligera para rebanar alimentos suaves, presión moderada para rebanar alimentos firmes y presión firme para rebanar ingredientes duros. Ejercer siempre presión uniforme.
- Refrigerar o congelar brevemente el queso antes de rallarlo.
- Para rallar col, lechuga y otras hortalizas de hoja: Formar un rollo de hojas. Introducir el rollo verticalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión uniforme.

Cómo batir

- Cuisinart también ofrece un disco batidor para batir claras de huevo, crema, etc. Para pedir el disco batidor (modelo FP-12WHIP), comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.

LIMPIEZA, MANTENIMIENTO Y ALMACENAJE

Mantenga su procesadora de alimentos en la encimera, para siempre tenerla lista. Desenchufe el aparato cuando no está en uso.

Mantenga las cuchillas y los discos fuera del alcance de los niños.

Todas las piezas removibles son aptas para lavavajillas. Recomendamos que las lave en el lavavajillas, en el **nivel superior únicamente**. El intenso calor del agua en el nivel inferior del lavavajillas puede dañar los boles, la tapa y los accesorios Ponga la tapa recta, con la boca de llenado apuntando hacia arriba, para limpiar el sello debidamente. Nota: puede retirar el sello hermético para lavarlo a mano o en el lavavajillas. Ponga los boles y los empujadores al revés. Tenga cuidado al retirar las cuchillas y los discos del lavavajillas.

Le recomendamos que enjuague todas las piezas inmediatamente después del uso, ya que alimentos secos podrían dificultar la limpieza. Cerciórese de poner los empujadores al revés para que el agua escurra. Si alimentos quedaron atrapados adentro del empujador, enjuague éste en agua o límpielo con un cepillo para botella.

Si la tapa no está completamente limpia después de lavarla a mano o sacarla del lavavajillas, lave a presión con agua de la llave los orificios de la tapa.

Si desea lavar las cuchillas y los discos a mano, haga esto con mucho cuidado. Sosténgalos por el eje de plástico. No los deje en agua jabonosa, donde los pueda perder de vista. Para limpiar la cuchilla, llene el bol con agua jabonosa. Instale la cuchilla en el bol y, sosteniéndola por el eje de plástico, muévala rápidamente y repetidamente desde arriba hasta abajo. También puede lavarla con la ducha del fregadero. Utilice un cepillo si es necesario.

Los boles están hechos de un material plástico duradero, inastillable y resistente al calor. No son aptos para microondas.

Limpie la base después de cada uso con un paño ligeramente humedecido. Séquela bien.

Los pies de goma de la base mantienen el aparato estable sobre la mayoría de las superficies cuando esté en marcha. Si los pies dejan marcas en la encimera, vaporice producto quitamanchas y limpie la zona con

ALIMENTO	ACCESORIO	RESULTADO	RINDE	INSTRUCCIONES
Azúcar granulada	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 2 tazas	Procesar durante 1 minuto.
Tofu	Cuchilla picadora	Puré	10 onzas (290 g) = ¾ taza	Procesar durante 2 minutos.
Nata para montar	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 taza = ½ taza	Procesar la crema fría hasta que espese. Agregar azúcar si desea; seguir procesando durante 3–4 minutos más, hasta obtener la consistencia deseada.
MASAS Masa de hojaldre	Cuchilla picadora	Masa/Mezcla		Pulsar hasta que la mezcla adquiera la consistencia de la harina de maíz. Agregar agua, 1 cucharada a la vez; pulsar hasta obtener una masa.
Mezclas Pan sin levadura, pasteles, galletas	Cuchilla picadora	Masa/Mezcla		Procesar los ingredientes secos y reservar. Procesar la grasa con el azúcar, luego agregar los ingredientes líquidos. Agregar los ingredientes secos; pulsar para combinar. Los ingredientes que deben picarse grueso pueden añadirse con los ingredientes secos. Los ingredientes que deben picarse fino deben picarse por separado y añadirse al final del procesado.
Masa fermentada salada Pan	Cuchilla amasadora Cuchilla amasadora	Mezcla Masa		**CONSEJOS:** Poner a fermentar 2 ¼ cucharaditas de levadura seca activa en ¾ taza (175 ml) de líquido tibio. Si la receta incluye edulcorante como azúcar o miel, agregar 1 cucharadita a la levadura. No procesar más de 5 tazas (1 kg) de harina a la vez. La masa fermentada salada estará suave y ligeramente pegajosa.*
Masa fermentada dulce Panecillos & "coffee cakes"	Cuchilla picadora Cuchilla amasadora	Mezcla Masa		**Ver la sección** CONSEJOS. La masa fermentada dulce estará pegajosa; raspar el bol si es necesario. La masa fermentada dulce no necesita procesarse mucho.*

Nota: solamente procesar masa en el bol grande. No utilizar el bol pequeño para amasar.

*Ver la sección "Resolución de problemas" para más información.

ALIMENTO	ACCESORIO	RESULTADO	RINDE	INSTRUCCIONES
Mantequilla	Cuchilla picadora Disco rebanador	Pedacitos Rodajas	¼ libra (115 g) = ½ taza ¼ libra (115 g) = ½ taza	Cortar la mantequilla a temperatura ambiente en pedazos. Procesar, raspando el bol si es necesario. Para preparar mantequillas aromatizadas, procesar los ingredientes aromatizantes primero. Para preparar masa, cortar la mantequilla en pedazos y congelar antes de usar. La mantequilla debería estar bien fría; procesar, ejerciendo presión moderada.
Chocolate	Cuchilla picadora Disco triturador/ rallador	Pedacitos Rallado medio	1 onza (29 g) = ¼ taza 1 onza (29 g) = ¼ taza	Cortar en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm) o utilizar chispas de chocolate. Pulsar, luego procesar hasta obtener la consistencia deseada. La textura del chocolate rallado es gruesa. Refrigerar; procesar, ejerciendo presión firme.
Pan rallado/ Galletas picadas	Cuchilla picadora	Pedacitos	12–14 galletas Graham = 1 taza; 1 rebanada de pan = ½ taza	Cortar en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). Procesar hasta obtener la consistencia deseada. El pan rallado puede prepararse con pan fresco, pan del día anterior o tostadas.
Claras	Cuchilla picadora	Pedacitos	8 claras = 1 taza de claras montadas	Utilizar huevos a temperatura ambiente; agregar 1 cucharadita de jugo de limón o vinagre por clara. El bol debe estar muy limpio; procesar durante 1–2½ minutos. No utilizar las claras montadas para preparar merengue. Para obtener claras montadas más firmes, terminar de batir con un batidor de mano o el disco batidor (opcional). Nota: para pedir el disco batidor (modelo FP-12WHIP), comuníquese con nuestro servicio de atención al cliente.
Carne, pollo y pescado	Cuchilla picadora Cuchilla picadora Disco rebanador	Pedacitos Puré Rodajas	2 libras (910 g) de carne deshuesada 1 libra (455 g) de carne deshuesada = 2 tazas 1 libra (455 g) de carne deshuesada = 2 tazas	Cortar la carne cruda o cocinada *muy* fría en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar para picar. Procesar durante varios segundos a la vez para picar fino. Averiguar la consistencia a menudo. Cortar la carne cruda o cocinada *muy* fría en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar para picar. Procesar hasta obtener la consistencia deseada. Carne cocinada: la carne debe estar muy fría. No procesar más de un pedazo a la vez. Carne cruda: cortar, envolver en una película de plástico y congelar hasta que esté la carne dura pero que pueda perforarse con la punta de un cuchillo. *Para lograr resultados óptimos, utilizar carne semi-congelada.
Batidos y licuados (smoothies)	Cuchilla picadora	Batido/Puré	Hasta 16 porciones de 8 onzas (235 ml)	Batidos de helado: procesar el helado y agregar la leche por la boca de llenado. Licuados ("smoothies"): procesar las frutas y agregar el líquido por la boca de llenado.
Nueces	Cuchilla picadora Cuchilla picadora Disco rebanador Disco triturador/ rallador	Pedacitos Puré Rodajas Rallado fino/medio	¾ libra (340 g) = 3 tazas ¼ libra (115 g) = 1 taza ¼ libra (115 g) = 1 taza ¼ libra (115 g) = 1 taza	Pulsar para picar. La dureza de las nueces determinará el tiempo de procesado. Procesar con harina o azúcar para no hacer mantequilla de nueces. Grueso: pulsar 6–8 veces. Fino: pulsar 2–3 veces, luego procesar durante 20–30 segundos, averiguando la consistencia a menudo. Mantequilla de nueces: procesar durante 2–3 minutos, raspando el bol si es necesario. Para que la mantequilla sea más suave, agregar un poco de aceite. Procesar, ejerciendo presión moderada; las nueces picadas tendrán una textura gruesa, Procesar, ejerciendo presión moderada; las nueces picadas tendrán una textura media/fina.

ALIMENTO	ACCESORIO	RESULTADO	RINDE	INSTRUCCIONES
Rábanos	Cuchilla picadora	Pedacitos	½ libra (225 g) = 1½ taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Procesar para picar fino.
	Disco rebanador	Rodajas	½ libra (225 g) = 1½ taza	Cortar las extremidades; procesar, ejerciendo presión firme.
	Disco triturador/ rallador	Rallado fino/medio	½ libra (225 g) = 1½ taza	Cortar las extremidades; procesar, ejerciendo presión firme.
Cebolletas (scallions)	Cuchilla picadora	Pedacitos	1–2 = ¼ taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1–2 = ¼ taza	Tirar la parte verde; poner verticalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión ligera a moderada. Lonchas largas: disponer horizontalmente en la boca de llenado Procesar, ejerciendo presión moderada.
Espinaca	Cuchilla picadora	Pedacitos	¼ libra (115 g) = 1 taza	Pulsar para picar.
	Cuchilla picadora	Puré	1 libra (455 g) cruda = 10 tazas	Procesar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra (455 g) cocinada = 1½ taza 1 libra (455 g) cruda = 10 tazas	Formar un rollo de hojas; poner el rollo verticalmente en la boca de llenado; procesar, ejerciendo presión moderada.
Calabacines	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra = 3 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra = 3 tazas	Rodajas: limpiar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Lonchas largas: cortar en pedazos; disponer horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
	Disco triturador/ rallador	Rallado fino/medio	1 libra = 3 tazas	Para rallar: disponer verticalmente en la boca de llenado. Ralladura larga: Cortar en pedazos; disponer horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
QUESO	Cuchilla picadora	Puré	½ libra (225 g) = 1 taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Procesar.
Queso suave; Ricotta, queso crema, requesón, Brie, queso azul, Fontina Mozzarella, Bel Paese	Cuchilla picadora		¼ libra (115 g) = 1 taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar
	Disco triturador/ rallador	PedacitosRallado medio	¼ libra (115 g) = 1 taza	Refrigerar. Procesar, ejerciendo presión moderada.
	Disco triturador/ rallador	Rallado fino	¼ libra (115 g) = 1 taza	Congelar durante 25–30 minutos antes de rallar.
Queso firme; Cheddar, suizo, Edam, Gouda	Cuchilla picadora	Pedacitos	¼ libra (115 g) = 1 taza	Cortar en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). Refrigerar; procesar, ejerciendo presión ligera a moderada.
	Disco rebanador	Tajadas	¼ libra (115 g) = 1 taza	
	Disco triturador/ rallador	Rallado medio	¼ libra (115 g) = 1 taza	Refrigerar; procesar, ejerciendo presión moderada.
	Disco triturador/ rallador	Rallado fino	¼ libra (115 g) = 1 taza	Refrigerar; procesar, ejerciendo presión ligera.
Queso duro; Parmesano & Romano	Cuchilla picadora	Pedacitos	¾ libra (340 g) = 3 tazas	Cortar en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). *No intente picar un queso que sea demasiado duro para agujerearse con la punta de un cuchillo.
	Disco triturador/ rallador	Rallado medio	¼ libra (115 g) = 1 taza	El queso debería estar a temperatura ambiente.
	Disco triturador/ rallador	Rallado fino	¼ libra (115 g) = 1 taza	El queso debería estar a temperatura ambiente.
OTROS ALIMENTOS Papillas	Cuchilla picadora	Puré		Cortar las frutas/verduras cocidas en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Los alimentos deberían estar muy suaves. Pulsar, luego procesar hasta obtener la consistencia deseada. Colar el puré con colador de malla fina. Congelar el puré en bandejas de cubitos de hielo para conseguir porciones individuales de 1 onza.

ALIMENTO	ACCESORIO	RESULTADO	RINDE	INSTRUCCIONES
Hierbas frescas	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 taza = ⅓ taza	Las hierbas, el bol y las cuchillas deben estar limpias y secas. Pulsar para picar grueso. Procesar para picar fino. Las hierbas picadas se podrán conservar en el refrigerador durante 10 días, en una bolsa hermética.
Jalapeño	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 mediano = 3 cucharadas	Quitar el tallo y las semillas. Encender la máquina y echar en la boca de llenado; procesar para picar.
	Disco rebanador	Rallado medio	1 mediano = ¼ taza	Quitar el tallo y las semillas. Cortar ambos lados; procesar, usando presión moderada Rodajas cortas: disponer verticalmente en la boca de llenado; rodajas largas: disponer horizontalmente en la boca de llenado.
Puerro	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 2 tazas	Lavar bien; tirar las partes de color verde oscuro. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra (455 g) = 2 tazas	Limpiar bien. Disponer verticalmente en la boca de llenado; presión moderada. Lonchas largas: disponer horizontalmente en la boca de llenado Procesar, ejerciendo presión moderada.
Champiñones/ Hongos	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra = 6 tazas	Cortar en pedazos uniformes. Pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra = 5 tazas	Apretujar en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión ligera.
	Disco triturador/ rallador	Rallado fino medio	1 libra = 5 tazas	Apretujar en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión ligera.
Cebollas	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 4½–5 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 mediana = ¾–1 taza	Limpiar; poner en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Pimientos dulces	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 4½–5 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra (455 g) = 3 taza	Quitar el tallo y las semillas. Cortar ambos lados; procesar, usando presión moderada Rodajas finas: disponer verticalmente en la boca de llenado. Rodajas largas: disponer horizontalmente en la boca de llenado.
Pepinillos en vinagre	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 mediano = ¾ taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 mediano = ¾ taza	Poner verticalmente en la boca de llenado; rodajas largas: disponer horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Papas/Patatas y otros tubérculos	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 3½–4 tazas	Papas crudas: Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm). Pulsar.
	Cuchilla picadora	Puré	1 taza (cocida) (pedazos de 1 pulgada/2.5 cm) = ½ taza	Batata/Camote/Ñame: Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra (455 g) = 3½–4 tazas	Cortar ambos lados; cortar en pedazos si es necesario. Patatas crudas: presión ligera a moderada. Camote/ batatas crudas: presión firme. Patatas cocidas: presión ligera.
	Disco triturador/ rallador	Rallado fino/ medio	1 libra (455 g) = 3½–4 tazas	Cortar ambos lados; cortar en pedazos si es necesario. Patatas: presión ligera a moderada. Nota: guardar las patatas ralladas o cortadas en rodajas en agua fría; secar bien antes de usar. Puré de patatas: cocer; procesar con el disco triturador/rallador; esto evitará que el puré tenga una consistencia pegajosa.

ALIMENTO	ACCESORIO	RESULTADO	RINDE	INSTRUCCIONES
Brécol/Coliflor	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra/455 g (crudo) = 2 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Cuchilla picadora	Puré	1 libra/455 g (cocinado) = 1 taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); procesar hasta obtener la consistencia deseada.
	Disco rebanador	Rodajas	Tallos solamente	Pelar y cortar los tallos. Procesar, ejerciendo presión moderada.
	Disco triturador/ rallador	Rallado fino/medio	Tallos solamente	Pelar y cortar los tallos. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Col	Cuchilla picadora	Pedacitos	2 libras (910 g) = 8 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	2 libras (910 g) = 8 tazas	Cortar en cuartos y quitar el corazón. Procesar, ejerciendo presión moderada. Utilizar el disco rebanador para preparar ensalada de col.
	Disco triturador	Rallado medio	2 libras (910 g) = 8 tazas	Utilizar el disco triturador/rallador para rallar muy fino.
Zanahorias	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 3 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar hasta obtener la consistencia deseada.
	Cuchilla picadora	Puré	2 medianas = ½ taza de puré	Procesar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 libra (455 g) = 3 tazas	Rodajas pequeñas: disponer horizontalmente en la boca de llenado Rodajas largas: disponer horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada a firme.
	Disco triturador rallador	Rallado fino/medio	1 libra (455 g) = 2½ tazas	Rallado corto: disponer horizontalmente en la boca de llenado Rallado largo: disponer horizontalmente en la boca de llenado Procesar, ejerciendo presión moderada a firme.
Apio	Cuchilla picadora	Pedacitos	2 ramas medianas = ½ taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar hasta obtener la consistencia deseada.
	Disco rebanador	Rodajas	2 ramas medianas = ½ taza	Limpiar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Pepinos	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 mediano = 1½ taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar.
	Disco rebanador	Rodajas	1 mediano = 1½ taza	Rodajas: limpiar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada. Rodajas largas: disponer horizontalmente en la boca de llenado Procesar, ejerciendo presión moderada.
	Disco triturador/ rallador	Rallado medio	1 mediano = 1½ taza	Rallado medio: limpiar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada. Rallado largo: introducir horizontalmente en la boca de llenado Procesar, ejerciendo presión moderada.
Ajo	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 cabeza (12–16 dientes) = 2–3 cucharadas 1 diente mediano = ½ cucharadita	Pelar; encender la máquina y echar en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado
Jengibre	Cuchilla picadora	Pedacitos	2 pedazos de 1 pulgada (2.5 cm) = 1 cucharada	Pelar; cortar en trocitos de ½ pulgada (1.5 cm). Encender la máquina y echar en la boca de llenado; procesar hasta que esté finamente picado.
	Disco rebanador	Rodajas	4 onzas (115 g) = ½ taza	Pelar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
	Disco triturador/ rallador	Rallado fino/ medio	4 onzas (115 g) = ½ taza	Pelar; disponer verticalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.

GUÍA DE PROCESADO

ALIMENTO	ACCESORIO	RESULTADO	RINDE	INSTRUCCIONES
FRUTAS Manzanas	Cuchilla picadora Cuchilla picadora	Pedacitos Puré	1 libra (455 g) = 3 tazas 1 libra (455 g) = 3 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar para picar grueso – procesar para picar fino. Para preparar compota de manzana: pelar y cocer las manzanas; procesar hasta obtener la consistencia deseada. Presión moderada Presión moderada
Aguacates	Disco rebanador Disco triturador/ rallador Cuchilla picadora Cuchilla picadora	Rodajas Rallado fino/medio Pedacitos Puré	1 manzana = ¾ taza 1 manzana = ¾ taza 1 mediano = 1 taza 1 mediano = 1 taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); procesar hasta obtener la consistencia deseada.
Bananos	Cuchilla picadora Disco rebanador	Puré Rodajas	3 medianos = 1 taza 1 libra (455 g) = 2 tazas	Utilizar bananos maduros; procesar hasta obtener la consistencia deseada. Utilizar bananos firmes; procesar, ejerciendo presión ligera.
Frutas del bosque	Cuchilla picadora Disco rebanador	Puré Rodajas	1 pinta de frutas frescas = 2 tazas; 10 onzas (285 g) de frutas congeladas = 1½ taza 1 pinta = 2 tazas	Procesar hasta obtener puré. Colar el puré para eliminar las semillas. Descongelar las frutas congeladas. Fresas: retirar el tallo y apilar horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Coco	Cuchilla picadora Disco triturador rallador	Pedacitos Rallado fino/medio	1 mediano = 4 tazas 1 mediano = 4 tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar para picar grueso. Procesar para picar fino. Cortar en pedazos; procesar, ejerciendo presión moderada.
Kiwis	Disco rebanador	Rebana	2 kiwis = ¾ taza	Refrigerar y pelar; procesar, ejerciendo presión ligera.
Mangos	Cuchilla picadora Cuchilla picadora	Pedacitos Puré	1 mediano = ¾–1 taza 1 mediano = ¾–1 taza	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); procesar hasta obtener la consistencia deseada.
Duraznos/ Nectarinas	Cuchilla picadora Cuchilla picadora Disco rebanador	Pedacitos Puré Rodajas	1 libra (455 g) = 2–2½ tazas 1 libra (455 g) = 2–2½ tazas 1 libra (455 g) = 2–2½ tazas	Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); pulsar. Cortar en pedazos de 1 pulgada (2.5 cm); procesar hasta obtener la consistencia deseada. Quitar el hueso. Procesar, ejerciendo presión ligera.
Cítricos (limones, limas/limones verdes, naranjas)	Cuchilla picadora Disco rebanador	Pedacitos Rodajas	Frutas medianas: 1 limón = 2–3 cucharaditas de ralladura; 1 lima/limón verde = 1 cucharadita de ralladura; 1 naranja = 1½ cucharada de ralladura	Pelar la cáscara con un pelador de vegetales; procesar. Para obtener una ralladura más fina, procesar con un poco de azúcar. Cortar cada lado de la fruta y poner verticalmente en la boca de llenado; procesar, ejerciendo presión moderada. Procesar, ejerciendo presión moderada.
Frutas pasas (pegajosas)	Cuchilla picadora	Pedacitos	1 libra (455 g) = 2½ tazas	Refrigerar. Agregar un poco de la harina de la receta al bol. Pulsar hasta obtener la consistencia deseada.
VEGETALES Judías verdes, habichuelas	Cuchilla picadora Disco rebanador	Puré Rodajas	1 taza = ½ taza de puré 1 libra (455 g) = 3 tazas	Cocer; procesar hasta obtener la consistencia deseada. Limpiar; apilar horizontalmente en la boca de llenado. Procesar, ejerciendo presión ligera.

Cómo hacer puré

(usando la cuchilla picadora/ mezcladora)

- Puré de frutas/verduras crudas o cocinadas: Cortar los ingredientes en pedacitos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). Obtendrá resultados más homogéneos si los pedazos son del mismo tamaño. Oprimir el botón PULSE repetidamente para picar grueso, luego procesar con la función ON hasta obtener puré. Raspar el recipiente si es necesario. Nota: no utilice este método para preparar puré de patatas (véase nuestra receta de puré de patatas en la página 66.)
- Para preparar crema de verdura: Colar la sopa, reservando el líquido, y licuar solamente las verduras. Después, agregar un poco del caldo y seguir procesando.

Cómo amasar

(usando la cuchilla amasadora o la cuchilla picadora)

- Utilizar cuchilla amasadora para amasar masa fermentada y la cuchilla picadora para amasar masa de hojaldre.
- Le aconsejamos que sujete los empujadores con el sistema de bloqueo que se encuentra en el asa.
- Utilizar solamente el bol grande para amasar.

Cómo rebanar

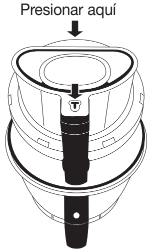
(usando el disco rebanador ajustable)

- Para lograr resultados homogéneos, apretujar los alimentos en la boca de llenado. Para procesar pequeñas cantidades, utilizar la boca de llenado pequeña. Para rebanar queso, siempre utilizar la boca de llenado grande. La presión necesaria dependerá de la consistencia de los ingredientes. Ejercer presión ligera para rebanar alimentos suaves, presión moderada para rebanar alimentos firmes y presión firme para rebanar ingredientes duros. Ejercer siempre presión uniforme.
- Refrigerar o congelar brevemente el queso antes de rebanarlo.
- Para preparar Juliana de frutas/vegetales: Disponer los alimentos horizontalmente en la boca de llenado y procesar con el disco rebanador, ejerciendo presión uniforme. Retirar las rodajas del bol y disponerlas verticalmente en la boca de llenado. Procesar otra vez, ejerciendo presión uniforme, para cortar las rodajas en tiras.
- Para cortar frutas/vegetales en rodajas: Cortar la extremidad inferior de la fruta/ vegetal e introducirla en la boca de llenado, el lado cortado primero. Si no cabe, cortar a la mitad o en cuartos. Procesar, ejerciendo presión uniforme.
- Para rebanar pequeños alimentos como champiñones, rábanos o fresas: cortar ambas extremidades de la fruta/hortaliza e introducirla verticalmente en la boca de llenado. Utilizar la boca de llenado pequeña si los alimentos caben en ésta.

Para retirar el disco, agárrelo por el eje de plástico.

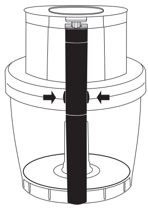
Tapa

7. Cierre la tapa, colocándola encima del bol grande y oprima en la parte delantera y la parte trasera de la misma hasta que quede firme en su lugar.



También se podrá asegurar la parte trasera primero, luego la parte delantera. Asegúrese de que ambos lados estén asegurados.

Para sacar la tapa, oprima ambos lados del botón de liberación ubicado en el asa y álcela.



Nota: la tapa ingresará sobre el bol grande sin importar la combinación de boles usados. Puede que sea un poco difícil instalarla al principio. Se volverá más fácil cada vez que use el aparato.

8. Inserte el juego de empujadores en la boca de llenado.
9. Enchufe el aparato. Ahora está lista para el uso.

Nota: el aparato no se pondrá en marcha a menos que el bol, la tapa y los empujadores estén debidamente instalados.

CONTROLES

ON

(encendido continuo)

1. Ensamble el aparato según se describió en las instrucciones de ensamblaje.
2. Ponga los ingredientes en el bol o introdúzcalos en la boca de llenado.
3. Oprima el botón ON. La luz LED azul se encenderá y el aparato se pondrá en marcha.
4. Para apagar el aparato, oprima el botón OFF.

PULSE

(encendido intermitente) La función de pulso le permitirá obtener resultados más homogéneos y evitará que procese excesivamente los ingredientes. Salvo indicación contraria, utilice pulsaciones cortas de un segundo.

1. Ensamble el aparato según se describió en las instrucciones de ensamblaje. Ponga los ingredientes en el bol. Oprima repetidamente el botón PULSE, hasta obtener la consistencia deseada. La luz LED azul se encenderá cada vez que oprima el botón PULSE.

USO DE LOS BOLES

El versátil sistema de boles encajados es perfecto para todas sus necesidades. Para maximizar la eficacia del sistema y ahorrar tiempo durante la preparación, le aconsejamos que utilice los boles en orden, del más pequeño al más grande. Por ejemplo, si una receta requiere que utilice ambos boles, empiece la preparación con el bol pequeño. Podrá así picar y reservar los ingredientes en el bol pequeño, para después usarlos en la receta. Los "muffins crujientes de cerezas" (página 36 del libro de receta) son el ejemplo perfecto.

Los boles están asegurados por un exclusivo sistema de bloqueo que permite vaciar los ingredientes sin que se separen. Para vaciar el bol pequeño, puede agarrar éste por las cavidades para dedos y alzarlo, o bien agarrar el bol grande y vaciar los ingredientes.

Algunos alimentos duros pueden rallar la superficie de los boles; esto no afectará su rendimiento.

FUNCIONES

Cómo picar

(usando la cuchilla picadora/ mezcladora)

- Pelar las frutas/verduras y retirar las partes duras (corazón, pepas, semillas, huesos, etc.). Cortar los alimentos en pedazos de ½–1 pulgada (1.5–2.5 cm). Obtendrá resultados más homogéneos si los pedazos son del mismo tamaño.
- Pulsar repetidamente hasta obtener la consistencia deseada. Oprimir el botón ON para obtener una textura más fina. Averiguar la consistencia a menudo y raspar el bol con una espátula si es necesario.

INSTRUCCIONES DE ENSAMBLADO Y OPERACIÓN

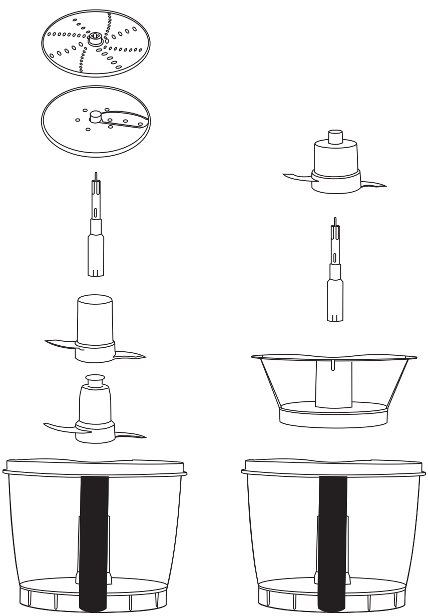
Antes del primer uso:

Antes de usar el aparato por primera vez, lave todas las piezas removibles según se describe en la página 17.

1. Ponga la procesadora sobre una superficie llana y seca. No enchufe el aparato hasta que esté completamente ensamblado.
2. Instale el bol grande sobre la base y gírelo en sentido antihorario para sujetarlo.

   Si desea utilizar el bol pequeño, agárrelo por las cavidades para dedos e instálelo en el bol grande, el pico vertedor apuntando hacia el punto opuesto al asa. Empuje hacia abajo para sujetarlo.

Bol grande & accesorios **Bol pequeño & accesorios**



Uso de las cuchillas:

El sistema de bloqueo de seguridad que mantiene las cuchillas en su puesto durante el procesado y al vaciar los boles no las sujeta permanentemente. **Tenga cuidado al vaciar los boles. Siempre asegúrese de que la cuchilla esté sujetada antes de voltear el bol.**

Nota: no retire la cuchilla si el bol contiene líquido hasta más arriba del eje de la misma; esto provocará un derrame.

Cuchilla grande

3. Sostenga la cuchilla por la parte de plástico e insértela cuidadosamente sobre el árbol motor. Gírela hasta que encaje. Empuje hacia abajo para sujetarla. **Siempre asegúrese de que la cuchilla esté sujetada antes de voltear el bol.** (para retirar la cuchilla, primero retire el bol de la base y póngalo sobre una superficie plana. Repose el talón de la mano sobre la orilla del bol y alce cuidadosamente la cuchilla).

Cuchilla amasadora

4. Para uso en el bol grande únicamente. Instale la cuchilla sobre el eje y gírela hasta que encaje.

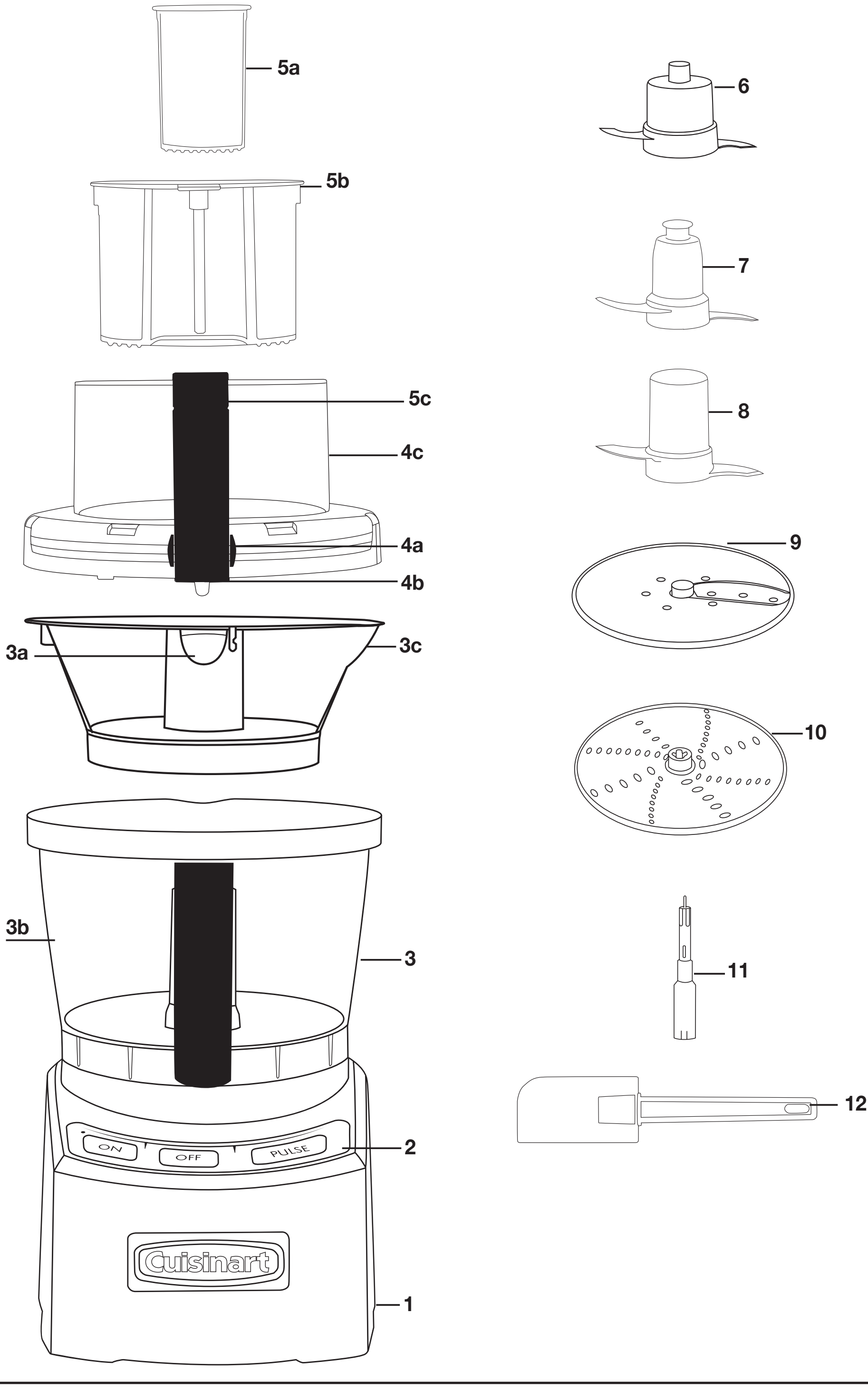
Cuchilla pequeña

5. Para uso en el bol pequeño. Introduzca el adaptador sobre el árbol del motor, empujando para sujetarlo. Sostenga la cuchilla por la parte de plástico e insértela cuidadosamente sobre el adaptador. Gírela hasta que encaje y oprima para sujetarla. **Siempre asegúrese de que la cuchilla esté sujetada antes de voltear el bol.** (para retirar la cuchilla, primero retire el bol de la base y póngalo sobre una superficie plana. Repose el talón de la mano sobre la orilla del bol y alce cuidadosamente la cuchilla).

Discos

6. Para uso en el bol grande únicamente. Introduzca el adaptador sobre el árbol del motor, empujando para sujetarlo. Disco rebanador ajustable: escoja el grosor de las rebanadas, girando el eje del disco, antes de instalarlo. Agarre el disco por el eje de plástico e insértelo cuidadosamente sobre el adaptador.

   Disco triturador/rallador reversible: el lado que desea usar debe apuntar hacia arriba.


5a
5b
5c
4c
4a
4b
3a
3c
3b
3
ON
OFF
PULSE
2
Cuisinart
1
6
7
8
9
10
11
12

PIEZAS Y CARACTERÍSTICAS

1. **Base/Bloque-motor**
   Potente motor de 1000 vatios integrado en una robusta base, capaz de procesar una gran variedad de recetas.

2. **Controles electrónicos**
   Panel de control fácil de limpiar con botones de encendido, apagado y pulso. Luz LED azul, para un aspecto contemporáneo.

3. **Boles**
   Versátil sistema de boles encajados que se adaptan a sus necesidades.

   El sistema hermético Seal Tight® maximiza la capacidad de cada bol, asegura máxima seguridad durante el procesado y mantiene los ingredientes adentro del bol. Los boles están asegurados por un exclusivo sistema de bloqueo que permite vaciar los ingredientes sin que los boles se separen.

   Los boles están hechos de un material resistente y duradero e incluyen cavidades para los dedos (a), marcas (b) y pico vertedor (c) para mayor comodidad.

4. **Tapa con boca de llenado extra ancha**
   El sistema hermético Seal Tight® sella la tapa, lo que permite llenar los boles hasta su máxima capacidad sin preocuparse por los derrames. Sistema de cierre con botones de liberación (a) y sistema de bloqueo de seguridad (b). El sello puede quitarse para lavarse a mano o en el lavavajillas.

   La ancha boca de llenado Supreme® (c) acomoda vegetales/frutas enteras.

5. **Juego de empujadores**
   Dos empujadores encajados, uno pequeño (a) y uno grande (b), permiten procesar una gran variedad de alimentos. Un sistema de bloqueo (c) ubicado en el asa permite asegurar el empujador grande durante las tareas pesadas, como el amasado.

6. **Cuchilla picadora/mezcladora pequeña**
   Resistente cuchilla de acero inoxidable, para uso con el bol pequeño. Un sistema de bloqueo mantiene la cuchilla en posición al vaciar el bol.

7. **Cuchilla picadora/mezcladora grande**
   Resistente cuchilla de acero inoxidable, para uso con el bol grande. Un sistema de bloqueo mantiene la cuchilla en posición al vaciar el bol.

8. **Cuchilla amasadora**
   Perfecta para preparar una gran variedad de masas. Para uso con el bol grande únicamente.

9. **Disco rebanador ajustable**
   Versátil disco ajustable que produce rebanadas de 1 a 6 mm. Para uso con el bol grande únicamente.

10. **Disco triturador/rallador reversible**
    Práctico disco doble uso que produce un rallado fino o medio. Para uso con el bol grande únicamente.

11. **Adaptador**
    Pieza removible que permite conectar los discos y la cuchilla pequeña al árbol del motor.

12. **Espátula**
    Diseño exclusivo.

13. **Espacio para guardar el cable (no ilustrado)**
    Cómodo espacio para enrollar el cable debajo de la base.

14. **Sin BPA (no ilustrado)**
    Ninguna de las piezas en contacto con los alimentos/líquidos contiene bisfenol A (BPA).

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

PARA USO DOMÉSTICO SOLAMENTE

ADVERTENCIA: RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN

El símbolo representado por un relámpago con punta de flecha dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de voltajes peligrosos no aislados en el interior del aparato, los cuales pueden ser de suficiente magnitud para constituir un riesgo de incendio o electrocución.

El signo de exclamación dentro de un triángulo equilátero tiene como fin alertar al usuario de la presencia de instrucciones importantes de operación y mantenimiento (servicio) en la documentación que acompaña al equipo.

CONEXIÓN CON TIERRA

AVISO

Modelos con base de fundición: para su protección, su aparato está equipado con un cable de puesta a tierra con clavija de tierra, la cual debe ser conectada a una toma de corriente debidamente puesta a tierra.

Si una toma de corriente con toma de tierra no está disponible, se podrá usar un adaptador para conectar el aparato a una toma de corriente sin toma de tierra. El adaptador debe ser puesto a tierra mediante un tornillo de metal que conecte la lengüeta del adaptador a la placa de la toma de corriente.

NOTA: no quite la lengüeta del adaptador.

PRECAUCIÓN: antes de conectar el adaptador, asegúrese de que la toma de corriente esté puesta a tierra. Si no está seguro(a), comuníquese con un electricista. Nunca use un adaptador sin estar seguro de que la toma de corriente esté puesta a tierra.

Nota: está prohibido usar un adaptador en el Canadá.

ÍNDICE

ADVERTENCIA

RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN NO LO ABRA

ADVERTENCIA: PARA REDUCIR EL RIESGO DE INCENDIO O ELECTROCUCIÓN, NO DESARME EL CUERPO DEL APARATO.

ESTE APARATO NO CONTIENE PIEZAS QUE PUEDAN SER REPARADAS POR EL USUARIO. LAS REPARACIONES DEBEN SER EFECTUADAS POR TÉCNICOS AUTORIZADOS SOLAMENTE.

IMPORTANTE MEDIDAS DE SEGURIDAD

Siempre que use aparatos eléctricos, debe tomar precauciones básicas de seguridad, incluso las siguientes:

Preparación:

1. Lea todas las instrucciones.
2. **Las cuchillas y los discos son muy filosos;** manipúlelas con sumo cuidado.
3. **Desconecte el aparato cuando no está en uso, antes de instalar/sacar piezas, antes de vaciar el bol y antes de limpiarlo. Para desconectar el cable de la toma de corriente, agárrelo por la clavija; nunca jale el cable.**
4. No lo utilice en exteriores.
5. No permita que el cable cuelgue del borde de la encimera o de la mesa, ni que haga contacto con superficies calientes.
6. No utilice este aparato si el cable o la clavija estuviesen dañados, si no funcionase debidamente, si estuviese dañado, o después de que se hubiese caído al piso o al agua; regréselo a un centro de servicio autorizado para su revisión, reparación o ajuste.

Funcionamiento

1. Para reducir el riesgo de herida seria o de daño al aparato, mantenga las manos y los utensilios alejados de la cuchilla o del disco durante el funcionamiento. Se podrá usar una espátula de goma, siempre que el aparato esté apagado.
2. Evite el contacto con las piezas móviles. Nunca introduzca la mano en la boca de llenado; siempre use el empujador.
3. Espere hasta que el motor se haya detenido completamente antes de quitar la tapa. Si el motor no se detiene dentro de 4 segundos después de sacar el juego de empujadores, desconecte el aparato y llame al 1-800-726-0190 para asistencia. No utilice el aparato.
4. No guarde las cuchillas o los discos en el bol. Para prevenir el riesgo de heridas, nunca instale la cuchilla o el disco antes de haberse asegurado de que el bol esté debidamente instalado. Guarde los accesorios fuera del alcance de los niños.
5. Asegúrese de que la tapa esté debidamente puesta y que el empujador esté completamente engranado antes de poner el aparato en marcha.
6. No intente forzar el mecanismo de seguridad de la tapa.

Limpieza

Para reducir el riesgo de electrocución, no coloque el bloque-motor en agua u otro líquido.

General

1. Este aparato no debería ser usado por o cerca de niños o personas con alguna discapacidad.
2. No utilice este aparato bajo el efecto del alcohol u otra sustancia que afecte su tiempo de reacción o su percepción.
3. Este aparato está homologado por UL para uso doméstico. Utilícelo únicamente con el propósito para el cual fue diseñado, según se describe en este manual de instrucciones. No utilice el aparato para ningún otro fin que no sea el indicado.
4. El uso de accesorios no recomendados o vendidos por Cuisinart para uso con este modelo podría provocar un incendio, un choque eléctrico o una herida.
5. Nunca guarde el aparato con el juego de empujadores en la posición de bloqueo.
6. La potencia nominal máxima (6.5 amp) está basada en el accesorio que consume más electricidad. Otros accesorios pueden utilizar menos electricidad.
7. No haga funcionar el aparato bajo o adentro de un armario. **Siempre desconecte el aparato antes de guardarlo en un armario.** Dejar el aparato conectado presenta un riesgo de incendio, especialmente si éste toca las paredes o la puerta del armario cuando cierra.

AVISO: modelos con base de plástico: el cable de este aparato está dotado de una clavija polarizada (una pata es más ancha que otra). Como medida de seguridad, se podrá enchufar de una sola manera en la toma de corriente polarizada. Si no entrara en la toma de corriente, inviértala. Si aún no entrara completamente, comuníquese con un electricista. No intente ir en contra de esta función de seguridad.

INSTRUCCIONES DE DESEMBALAJE IMPORTANTES

Esta caja incluye la procesadora de alimentos de 12 tazas (2.8 L) Cuisinart Elite Collection® y sus accesorios:

dos boles encajados de 12 tazas (2.8 L) y 4 tazas (945 ml), tapa, juego de empujadores, cuchillas para picar/mezclar grande y pequeña, cuchilla amasadora, adaptador para uso con los discos y la cuchilla pequeña, disco rebanador ajustable, disco triturador/rallador reversible, espátula y manual de instrucciones/libro de recetas.

PRECAUCIÓN: LAS HERRAMIENTAS DE CORTE SON MUY AFILADAS. Para prevenir las heridas, desembale el aparato cuidadosamente, siguiendo las instrucciones siguientes:

1. Ponga la caja sobre una superficie llana y amplia, como una mesa o une encimera. Asegúrese de que la caja esté recta.
2. Abra la caja. En la caja, encontrará un bloque de espuma de poliestireno que contiene las piezas de la procesadora. Retírelas de sus cavidades en el orden siguiente: Primero, retire el manual de instrucciones.

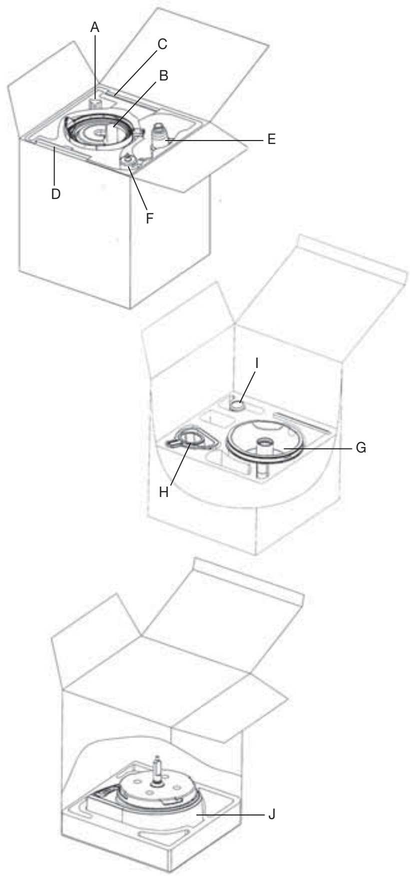
   La espátula y el adaptador para discos (A) se encuentran en las cavidades en el costado corto del bloque. Retírelos después.

   La tapa (B) se encuentra en el centro. Agarre la tapa por el borde y álcela.

   Después, retire el disco rebanador ajustable (C) y el disco triturador/rallador reversible (D) del costado largo del bloque. Deslícelos fuera de sus cavidades **CON SUMO CUIDADO. LOS FILOS SON MUY CORTANTES.**

   Retire la cuchilla picadora/mezcladora grande (E) y la cuchilla picadora/mezcladora pequeña (F) del bloque de espuma. **ALCE LAS CUCHILLAS CUIDADOSAMENTE, SOSTENIÉNDOLAS POR EL EJE. NUNCA TOQUE LOS FILOS DE LAS CUCHILLAS; SON MUY AFILADOS.**
3. Retire el bloque de espuma de poliestireno.
4. Los boles (G), el juego de empujadores (H) y la cuchilla amasadora (I) se encuentran en el centro del bloque de espuma. Retírelos después.
5. Retire el bloque de espuma de poliestireno del medio.
6. El bloque-motor (J) se encuentra en el fondo de la caja. Instale los boles sobre la base, introduciéndolos sobre el árbol del motor y girando en sentido antihorario para sujetar. Luego, retire la base (J) del fondo de la caja.
7. Ponga el aparato sobre la encimera o la mesa. Lea todas las instrucciones de ensamblaje y operación (páginas 8–10) cuidadosamente antes de usar el aparato.
8. Le aconsejamos que guarde el material de embalaje. puede ser útil.

NOTA: le aconsejamos que llene el formulario de registro disponible en **www.cuisinart.com** a fin de facilitar la verificación de la fecha de compra original.



CAPACIDADES MÁXIMAS

ALIMENTO	CAPACIDAD DEL BOL DE 12 TAZAS (2.8 L)	CAPACIDAD DEL BOL DE 4 TAZAS (945 ml)
Fruta/verdura/queso rebanado o rallado	12 tazas (1.3kg)	N/A
Fruta/verdura/queso picado	9 tazas (1.4kg)	3 tazas (430grams)
Puré de fruta/verdura/queso	10 tazas (1.5kg) (volumen procesado: 6 tazas) (1.4L)	3 tazas (470grams) (volumen procesado: 1½ taza) (390ml)
Carne, pescado o marisco picado o molido	2 libras (910 g)	½ libra (225 g)
Líquidos fluidos* (por ej. aderezo, sopa, etc.)	8 tazas (2.8 L)	3 tazas (710 ml)
Mezcla para pastel	1 tarta de queso de 9 pulgadas (22 cm) 2 capas de pastel de 8 pulgadas (20 cm) (1 paquete de harina preparada para pastel de 18.5 onzas/535 g)	N/A
Galletas	6 docenas (receta de galletas de chispas de chocolate)	N/A
Pan blanco	5 tazas (625 g) de harina común	N/A
Pan integral	3 tazas (375 g) de harina común	N/A
Mantequilla de frutas secas (por ejemplo maní)	5 tazas (730g)	1½ taza (220g)

*** Si la preparación contiene huevos (natilla, flan), utilice 2 tazas (475 ml) menos que la capacidad máxima.**

Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUCCIONES

Libro de recetas
en el lado opuesto



Procesadora de alimentos de 12 tazas (2.8 L)
Cuisinart Elite Collection® 2.0

Serie FP-12N

Para su seguridad y para disfrutar plenamente de este producto, siempre lea las instrucciones cuidadosamente antes de usarlo.

Version no: N FP12N Series IB-13082-ESP

SIZE: 148MM(W) x 210MM(H)

Pages: 176pp

Paper:105gsm gloss art paper for wholebook

Color: Cover:4c+1c(Black)
Inside:1c+1c

Coating: Gloss varnishing in cover

Conair: Conair By Astor You

Date: 11/26/2014

SUN HING PRINTING CO., LTD.